



Barolo

docg

Serra

塞拉园巴罗洛红葡萄酒

葡萄园

塞拉园， 塞拉伦加 (Serralunga d'Alba).

葡萄品种

内比奥罗

葡萄园

朝向东、东南，海拔370-395米

酿造方式

葡萄手工采摘于10月，去梗和轻柔破碎后，在混凝土罐中进行为期25天的酒精发酵和浸皮，期间每日进行淋皮，并在发酵进行到一半时进行一次倒罐。

熟陈方式

在25 hl和50 hl的法国橡木桶中熟陈，根据年份情况18-36个月不等。

品鉴提示

黑莓、覆盆子果肉、薄荷和树脂的香气，典型的塞拉伦加葡萄酒。

口感

有力量感和结构感，同时拥有优雅的单宁，余味悠长。

餐食搭配

羊肉、炖牛肉、野兔肉等野味（适饮温度：16°C - 18°C）。



GIOVANNI ROSSO