

Dolcetto d'Alba

d.o.c.

多姿桃达尔巴干红葡萄酒 法定原产地命名

葡萄品种:多姿桃达尔巴 100%。

葡萄种植面积:2400平方米。

土质:石灰黏土质。

葡萄园:位于Mango市Bosi区,平顶式种植,朝南,高度为海拔400米。

采收:七月对葡萄珠串进行删剪并在九月进行人工采摘。

酿酒:在可控温的钢罐中带皮浸渍酒精发酵并进行皮渣分离。接着在十一月进行苹果酸乳酸发酵,之后让葡萄酒静置澄清直到初春,最后进行装瓶。在出售前,葡萄酒还会在瓶中细化两个月,直到它能够最好地表达一款独一无二的葡萄酒的特性。

特征:颜色为深紫红,干红,细腻优雅,清晰的酸樱桃和洋李的香味以及带有紫罗兰味道的花草香,后味为杏仁味。平衡,酒体丰满,酸度适中。

品酒温度:16-18 °C。

菜色搭配:前餐,浓汤,意面,炖饭都是理想搭配,亦可搭配白肉、红肉和奶酪。

Cà ed Balos

Az. Agr. di Renata Bonacina
Strada Brosia, 26
12053 Castiglione Tinella (CN)
PIEMONTE - ITALY
tel/fax +39 0141 855304
mob. +39 3357091570
renata.bonacina@mymoscato.com
www.mymoscato.com



Cà ed Balos

Dolcetto d'Alba

d.o.c.



Cà ed Balos

