

Dorè

帕斯托多雷白葡萄酒

分类:过熟葡萄酿制的白葡萄酒。

出产大区:皮埃蒙特大区,面朝南和东南的老葡萄园,石灰黏土质土地。

采收:选取珠串稀疏的最为健康的葡萄进行采收,这样的葡萄串保存了最佳的和最高品质的葡萄颗粒。

经采收的葡萄串放置在户外能避免恶劣天气但能够接受太阳暴晒且通风的垂直网络上晒干。暴晒的时间根据环境条件而定,一般来说这一阶段会在十月底至十一月初结束。晒干的目的是在酿造前让糖分达到高度集中,即约为380-400克/升,并同时让香气更加浓烈。

酿酒:在对葡萄进行液压压榨后获得了葡萄汁。发酵在钢罐中进行,温度控制在16-18 °C,发酵时间为2至3周直到酒精度达到11 °C为止。随后对葡萄酒进行过滤并析出至木桶中陈化至少一年的时间。之后在瓶中细化至少3个月。由于这款酒的高浓度、酒精度和高天然酸度,因此它是一款长寿酒,它会随着年纪的增长不断演变从而获得更高的复杂度。

特征:金黄色酒体略带琥珀色,香味丰富而持久,带有蜂蜜、杏子和黄桃的香气。

品酒温度:8-18 °C。

菜色搭配:陈年奶酪的理想佐酒,此外也可与饼干和糕点搭配。

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

Dorè



Cà ed Balos

