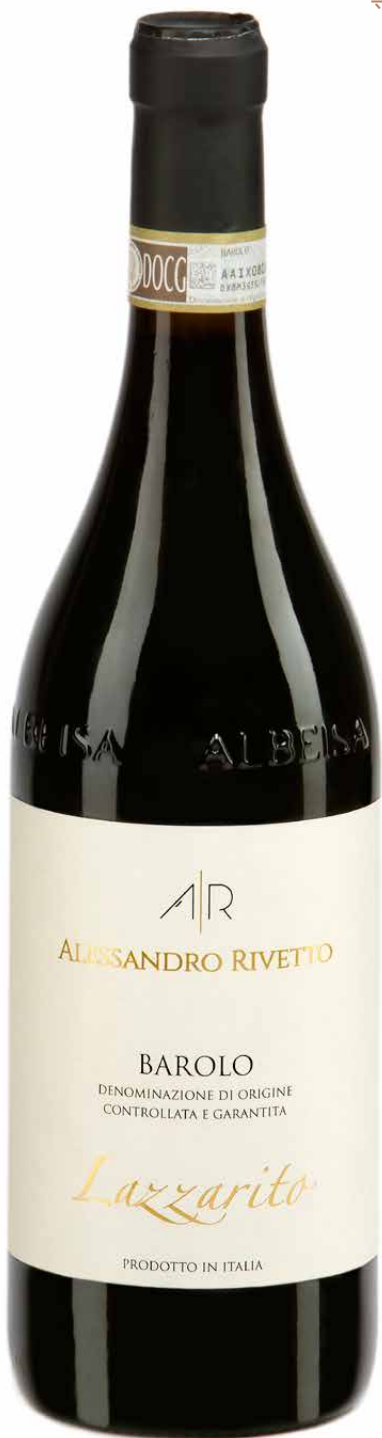




ALESSANDRO RIVETTO

巴罗洛-拉扎瑞托葡萄酒 (BAROLO LAZZARITO)

等级：保证法定产区(DOCG)



产区：塞拉伦加达尔巴的拉扎瑞托区
(Serralunga d'Alba, Località Lazzarito)

葡萄品种：100% 内比奥罗葡萄(Nebbiolo)

葡萄收成方式：人工采摘。

酿酒工艺：去梗压榨后,在冷温度下浸渍2天,然后在不锈钢槽内进行温控发酵。浸渍工序历时约30天左右。

木桶内陈酿：最少需要陈酿38个月,其中至少18个月在瓶子内进行。

酒评：红石榴色泽,反射着橘色光, 复杂、浓厚的香气令人难以忘怀。口感强劲,但同时柔滑、厚实有力和香味浓厚。优雅、柔软而香甜的单宁令尾韵悠久。

配餐：红色肉食、野味和硬质或季节性奶酪。非常适合单饮。

饮用温度：18度,在倒瓶前2小时先开瓶。

规格：0.75升、1.5升、3升和5升



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/20