



ALESSANDRO RIVETTO

朗格红葡萄酒 (LANGHE ROSSO)

等级：法定产区(DOC)



产区：阿尔巴市希尼奥镇(Sinio, Alba)

葡萄品种：内比奥罗(Nebbiolo)、巴贝拉(Barbera)和梅洛(Merlot)葡萄。

葡萄收成方式：葡萄收成方式：人工采摘。

酿酒工艺：在葡萄去梗辗碎后,葡萄和葡萄皮冷存约30小时,然后在温度控制下在不锈钢槽内发酵。浸渍工序历时约12天左右。

陈酿：在木桶和不锈钢槽内。

酒评：呈红宝石光泽,随着陈酿时间而渐渐失去光泽。酒香优雅,带有果香,渗透着树莓和紫罗兰香味。这款干红葡萄酒的口感随着陈酿年份变得更柔和、顺滑,余香持久。

配餐：很适合和红肉类、野味和烧肉菜品配餐。和烤肉一起品用最佳。

饮用温度：16度



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

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO
Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it