



ALESSANDRO RIVETTO

芭芭罗斯科红葡萄酒 (BARBARESCO)

等级：保证法定产区(DOCG)



产区：阿尔巴市(Alba)和特雷伊索镇(Treiso)

葡萄品种：100% 内比奥罗(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20天左右。

木桶内陈酿：至少需要陈酿26个月,其中至少9个月在木桶内进行。

酒评：红宝石色泽,微焕暖石榴色光。浓郁的甜樱桃与复杂的矿物质、茶叶和玫瑰花瓣的混合香味结合。单宁绵密坚实,清新中略带酸味,结构娇柔而圆滑。这款芭芭罗斯科红葡萄酒显示了不可思议的精致,难以置信的平衡性和融合性。

配餐：适合与烧烤或烘烤的白色肉食、烧烤肉食和蔬菜、炖肉、野味和奶酪等。

饮用温度：18度,在倒瓶前2小时先开瓶。



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