



ALESSANDRO RIVETTO

阿尔巴巴贝拉红葡萄酒 (BARBERA D'ALBA)

等级：法定产区(DOC)



产区：阿尔巴(Alba)。

葡萄品种：100% 巴贝拉葡萄 (Barbera)。

葡萄收成方式：人工采摘。

酿酒工艺：在葡萄去梗辗碎后在受控制的温度下(约30度)在不锈钢槽内发酵。浸渍工序需要约12天的时间。

木桶内陈酿：

首先在斯拉沃尼亚橡木桶内陈酿约10个月,接着在瓶中存放几个月。

酒评：充满成熟红色水果的气息,酒香浓郁,香气为南莓和李子的结合。口感丰满。呈鲜艳、圆浑的红宝石色泽,单宁丰富细滑。

配餐：适合与味道浓香的菜品搭配,如第一道调味面、白色和红色肉类、重口味奶酪和香肠。

饮用温度：18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