



ALESSANDRO RIVETTO

# 维纳-瑞安达巴罗洛红葡萄酒 (BAROLO VIGNA RIONDA)

等级：保证法定产区 (DOCG)



产区：塞拉伦加达尔巴 (SERRALUNGA D'ALBA)

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。浸渍工序需要约20天的时间。

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：红石榴色泽带橘色反光,香气浓郁、令人惊讶而难以忘怀。口感强劲,但同时柔滑、厚实有力和香味浓厚。单宁有涩味且持久。

配餐：红色肉食、野味和硬质或季节性奶酪。是美餐不可缺少的配酒。

饮用温度：倒瓶前至少2小时前先开瓶。

规格：750毫升



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