



ALESSANDRO RIVETTO

# 阿尔巴多姿桃红葡萄酒 (LANGHE DOLCETTO)

等级：法定产区(DOC)



产区：阿尔巴(Alba)

葡萄园：地图第5页149分区,高度350米,朝向：西面,种植年份：2000年

葡萄品种：100% 多姿桃葡萄(Dolcetto),皮尔蒙大区原产葡萄品种。

葡萄收成方式：  
人工采摘。

酿酒工艺：在葡萄去梗碾碎后在受控制的温度下发酵。

陈酿：  
在装瓶前在不锈钢槽内陈酿

酒评：水果味酒香中渗透着红色樱桃和黑樱桃的果香。随着时间的推移,酒味变得更浓郁,酒香持久,口感柔和平衡。酒色呈宝石红色泽,微微闪烁紫光,与众不同的是它拥有陈酿所造就的特殊香味。

配餐：适合搭配各种菜品,与第一道用简单面酱的面食、白色肉食和烧烤蔬菜。

饮用温度：16 – 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