



巴贝拉 帝巴 法定产区 漫未莱娜

基本资料

葡萄酒类	干红
产区等级	巴贝拉 帝巴法定产区DOC
葡萄酒名称	漫未莱娜
地区	皮埃蒙特
产酒区	兰格

葡萄园

方位	迪亚诺 帝巴 海拔350 米
葡萄品种	100% 巴贝拉
攀藤方法	垂直树篱与居由式引枝法
土质	石灰粘土
年均产量	100 公担/公顷

葡萄酒

颜色	清澈透亮, 呈绯红的色泽 陈年多年后转为瓦红色
香气	梅子, 黑樱桃等果味活泼, 层次复杂
口感	黑果口味新鲜欲滴, 口感顺滑, 果味丰腴, 酒体丰满, 陈年后整体更加和谐
葡萄采收	在十月第二周时手工采收
酿酒方法	有控温不锈钢槽中发酵十日以制成酒. 期间发酵中的葡萄汁不断和在浮在顶部果皮接触以提取更多的香气, 味道, 颜色, 单宁和多酚. 自然乳酸发酵.
陈年方式	首先在不锈钢桶内陈年, 然后在瓶内再陈年六个月.

建议

佐酒美食	推荐与各类餐汤, 野禽, 烤红肉, 鳗鱼, 陈年奶酪等一起搭配
侍酒温度	16-18° C
赏味佳期	建议在出酒年份五年内享用