



## 内比奥罗 帝巴法定产区

### 基本资料

葡萄酒类	干红
产区等级	内比奥罗 帝巴法定产区
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% 内比奥罗
攀藤方法	垂直树篱与居由式引枝法
土质	白石灰粘土
年均产量	90公担/公顷

### 葡萄酒

颜色	泛红榴石色，陈年后变为橘红色
香气	红浆果，樱桃，梅子和紫罗兰
口感	此酒高贵脱俗，味道复杂，单宁浑圆饱满，果味与木桶味活力充沛，尾韵浓郁悠长
葡萄采收	在十月第二周时手工采收
酿酒方法	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	在不锈钢酒槽和900公升的斯洛维尼橡木桶内分别陈年六个月及一年

### 建议

佐酒美食	推荐与义式方饺, 意大利蛋面, 红肉, 奶酪等搭配.
侍酒温度	16-18° C
赏味佳期	可陈年存放多年