

Sostegno

MONFERRATO ROSSO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



由巴贝拉和黑比诺葡萄酿造

葡萄园

巴贝拉和黑比诺葡萄成熟时间不同。
黑比诺在八月底手工采摘，而巴贝拉葡萄接近九月底进行手工采摘。

酒窖

在27-28° C (80° -82° F) 温度下，进行约10-12天的发酵与传统的泡制，在第3-4天，进行气动压制（来回搅动）。
这两款葡萄酒入冬后才进行混装，在夏季完成装瓶。

陈酿

黑比诺葡萄部分在法国橡木桶中陈酿6-8个月，而巴贝拉葡萄则在15° C (59° F) 的温度下于不锈钢桶中完成提炼。

产量

10,000 瓶

装瓶容量

0,75升

鉴赏美酒

浓重的红宝石色，带有果味酒香；巴贝拉葡萄杂糅樱桃和红色水果香气，融入野生浆果和黑比诺的香气。从橡木桶中散发的香草气味轻柔、匀称。口感顺滑，黑皮诺产生优质的单宁余味。

美食搭配

建议与意大利香肠、咸肉、头盘菜、意大利面、红肉和白肉，及中度熟成奶酪搭配。

最佳饮用温度

18° C (64° F)