

DOSIO

巴巴雷斯科 DOCG

起源于古罗马时代的葡萄酒。巴巴雷斯科 (Barbaresco) 得名于其产地之一，曾经矗立着一片献给战神的大森林。罗马人称这片森林为“野蛮席尔瓦”，即野蛮人的森林，中世纪时期称为 *Barbariscum*，后来逐渐演变成现在的名称——*Barbaresco*。Dosio 的巴巴雷斯科-内比奥罗葡萄园位于阿尔巴市，与特雷西奥市接壤，那里明显的泥灰土造就了整体芳香的葡萄酒，首先在大橡木桶中放置了至少12个月，然后才装瓶精酿。一种结构化的红色，具有很强的表现力，并且能够随着时间的推移而更加持久。



品种：内比奥罗
产区：巴巴雷斯科产区
海拔：约200米
土壤组成：石灰质基质的蓝色泥灰岩
朝向：南
栽培方式：居由式
采收：手工，十月



色泽：深石榴红；
香气：清淡的辛辣背景，以胡椒最为突出。淡淡的小森林果酱和玫瑰的花香；
口感：单宁缠绕，回味持久。



酿造：去梗-粉碎，在25-26°C的恒温槽中浸渍，每天泵送，持续约3周，随后进行苹果酸乳酸自主发酵；
陈酿：橡木桶中存放至少12个月。



饮用温度：16-18°C
建议辅食：最佳搭配红肉、野味、红烧肉和陈年奶酪。也适用于以白松露和蘑菇为基础的食谱，以及南瓜或豆类汤等秋季蔬菜。



初酿的葡萄酒表现出令人愉悦的感觉，而陈酿则展现出复杂性。

