

DOSIO

Barbera d'Alba D.o.c. Superiore

*Superiore*是葡萄园的限制生产品种。收获过程中需要严格遴选，采用手工采摘和板条箱运输。所有这些，都体现在每公顷极低的产量。*Superiore*意味着更长的成熟期，更珍贵的木料。种种限制，得到卓越的结晶：巴贝拉 *Superiore*。



品种：巴贝拉
产区：朗格地区葡萄园
海拔：海拔250至350米
土壤组成：粘土石灰土
栽培方式：居由式
朝向：南/东南
采收：手工，九月底至十月初



色泽：宝石深红色，带有迷人的紫罗兰色反射；
香气：黑醋栗和莫雷洛樱桃的味道与可可和香草交替混合；
口感：这款酒在令人愉悦的酸度和柔和单宁的甜味之间呈现出强大的力量和平衡。



酿造：去梗-粉碎，在25-26°C的恒温槽中浸渍，每天泵送，持续10-12天，随后进行苹果酸乳酸发酵；
陈化：不同容量的橡木桶中。



饮用温度：16-18°C
建议辅食：美味的第一道菜、红肉和适度陈化奶酪。也可以试试美味的蘑菇烩饭。



葡萄酒随着在瓶中陈化而口感日益复杂，即使是初酿，也令人愉悦且欢喜。

