

DOSIO

巴罗洛 DOCG *Bussia*

不断追求卓越和最大限度地表达对风土的认同，是两大DOCG葡萄酒品牌（巴罗洛和巴巴雷斯科）的增值中心宗旨，从而为Dosio酒庄位于蒙福特市最具历史意义的巴罗洛葡萄园带来新品——巴罗洛·布西亚。Dosio酒庄的巴罗洛·布西亚产量非常有限，是一款香气浓郁的葡萄酒，具有良好的平衡性和出色的结构，单宁优雅而包裹性，但从不混淆。



品种：内比奥罗

产区：蒙福特

海拔：240至280米

土壤组成：黄白色泥灰岩和粘土与细沙子混合，并含有钙质成分

栽培方式：居由式

采收：手工，十月下半月



色泽：深石榴红；

香气：成熟的红色水果和干花的味道，最后演变成令人愉悦的灌木丛、辛辣和香脂味；

口感：酒体和结构极佳，单宁优雅而包裹。



酿造：去梗-粉碎，在25-26°C的钢制恒温槽中浸渍，每天泵送，持续一个月以上，随后进行苹果酸乳酸自主发酵；

陈酿：橡木桶中存放至少18个月。



饮用温度：16-18°C

建议辅食：

烤鸭胸，蘑菇牛排，炖肉，陈年硬奶酪。



适合初酿后前几年品尝，陈化后饮用更佳。

2017

JAMES SUCKLING.COM 
93/100 pts