DOSIO

巴罗洛 DOCG
拉莫拉地区

*Dosio*的巴罗洛·内比奥罗葡萄园延伸到塞拉德纳里山上，拥有不同的方向和高度。因此，葡萄会根据葡萄藤生长的地方而发展出不同的特征。展现巴罗洛葡萄酒经典而性感特性的葡萄，生长在土壤更肥沃的沙土地上。这款巴罗洛酒是第一个达到理想平衡的酒，深受爱好者钟爱。

品种：内比奥罗
产区：拉莫拉地区
海拔：海拔350至480米
土壤组成：蓝色泥灰和粘土，略带沙子
朝向：东南到西南
栽培方式：居由式
葡萄株平均年龄：25年以上
采收：手工，十月

酿造：去梗-粉碎，在25-26°C的恒温槽中浸渍，每天泵送，持续20-30天，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：
红肉、野味、红烧肉和陈年奶酪。

色泽：深石榴红；
香气：樱桃、玫瑰和紫罗兰的香气；
口感：酸度和单宁之间的完美平衡。

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。

2018

2022 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

JAMESSUCKLING.COM
90/100 pts

2017

Antonio Galloni vinous explore all things wine
(90/92)/100 pts

2021 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

GAMBERO ROSSO
VINIBUONI D'ITALIA
★★★★