DOSIO

Nassone Dolcetto d'Alba D.o.c. Superiore

*Dolcetto Superiore*是朗格地区出产的小众葡萄酒。
纳索内葡萄园位于海拔约*500m*的塞拉德那里山顶，均为近几年才种植的传统葡萄品种；植被朝南，为我们提供具有强烈个性的优质葡萄酒：实属“上乘”！

品种：Dolcetto
产区：拉莫拉地区
海拔：480米
土壤组成：石灰土-粘土
栽培方式：居由式
朝向：南/西南
采收：手工，九月下半月

酿造：去梗-粉碎，在25-26°C的恒温槽中浸渍，每天泵送，持续5-6天，随后进行苹果酸乳酸发酵；
陈酿：橡木桶中

饮用温度：16-18°C
建议辅食：
非常适合全餐，搭配典型的皮埃蒙特开胃菜、精致的第一道菜、白肉和红肉以及中度陈化奶酪。完美搭配素食菜肴。也可以尝试搭配美味的凯撒沙拉。

色泽：红宝石色，带紫色反光；
香气：紫罗兰和樱桃的清新感觉；
口感：本品以其均衡的结构和令人愉悦的杏仁余味而著称。

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。