

# DOSIO

## Eventi Langhe Rosso D.o.c.

对经典国际葡萄品种的强烈热爱，在“盛事”中得到了最大的体现：只用梅洛葡萄酿造的葡萄酒。我们创造出一种活动用酒，来自于拉莫拉村（巴罗洛种植区）种植的第一批梅洛葡萄，如今已有40多年的历史。土壤的成分赋予这款红葡萄酒力量和优雅，与所有优质葡萄酒一样，在木桶中陈酿时表现最佳。



**品种：**梅洛  
**产区：**拉莫拉地区  
**海拔：**450米  
**土壤组成：**石灰土-粘土  
**栽培方式：**居由式  
**朝向：**南/西南  
**葡萄株平均年龄：**40年  
**采收：**手工，九月底至十月初



**色泽：**深石榴红；  
**香气：**成熟水果的感觉与辛辣的味道交替出现；  
**口感：**单宁与梅洛的典型甜味完美融合，使“盛事”达到令人愉悦的平衡。



**酿造：**去梗-粉碎，在25-26°C的恒温槽中浸渍，每天泵送，持续12-15天，随后进行苹果酸乳酸发酵；  
**陈酿：**不同容量的橡木桶中。



**饮用温度：**16-18°C  
**建议辅食：**

红肉和陈年奶酪。尝试搭配美味的牛排或多汁的汉堡。



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。