

DOSIO

Momenti Langhe Rosso D.o.c.

内比奥罗遇见巴贝拉：为爱而生的独特组合。这两种品种的结合证明了创造优质葡萄酒的愿望，同时忠于朗格的遗产和历史。这种混酿，为年轻的内比奥罗带来一点新鲜感，又为古老的巴贝拉带来一点结构：过去的共同结合，为了纪念酒窖的老友，成就两个伟大的经典，致敬完美“时刻”。



品种：内比奥罗和巴贝拉
产区：朗格地区葡萄园
海拔：300至450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，九月底至十月初



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。也可以尝试搭配美味的披萨。



色泽：红石榴色，带紫色反光；
香气：紫罗兰和李子，逐步过渡为可可和香草的香气；
口感：“时刻”在酸度和单宁之间呈现出极好的平衡。



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。