DOSIO

Barilà Langhe D.o.c. Nebbiolo

一种有趣而和谐的表达方式，证明了*Dosio*酿酒厂对伟大经典的热情，同时也证明了与该地区和皮埃蒙特传统的紧密联系，巴厘拉（*Barilà*）这个名字进一步强调了传统：即朗格集市上用于称量小麦的小瓶。

品种：内比奥罗
产区：拉莫拉地区
海拔：海拔350至450米
土壤组成：含沙粘土石灰土
栽培方式：居由式
朝向：南/西南
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：
完美搭配红肉、野味和陈年奶酪。
在以意大利腊肠和奶酪为基础的开胃菜中享用一杯巴厘拉（Barilà）。

色泽：深石榴红；
香气：紫罗兰、枯萎的玫瑰和小果实的芬芳；
口感：酸度和单宁之间的完美平衡。

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。