

DOSIO

Langhe D.o.c. Nebbiolo

内比奥罗是一种古老的中世纪葡萄品种，和当地的风土密切相关。自1200年以来，这种植株一直在皮埃蒙特种植，据历史记载，该品种还作为礼物，于1272年献给英格兰国王、阿基坦公爵爱德华一世。这注定要成为我们当地历史的一部分，所酿造的优质葡萄酒反映了葡萄产地的特征和特点。朗格内比奥罗是一款个性鲜明的葡萄酒，饱满、圆润、和谐，能够随着时间的推移而演变，展现其个性的新面貌。



品种：内比奥罗

产区：靠近佩尔诺地区的蒙佛勒特-阿尔巴地区

高度：约350米

土壤组成：富含砂岩的泥灰土

栽培方式：居由式

朝向：主要朝南

采收：手工，十月



酿造：去梗-粉碎，在28°C的恒温槽中浸渍，每天泵送，持续10天，随后进行苹果酸乳酸发酵；
陈酿：钢罐内发酵。



饮用温度：16-18°C

建议辅食：

适合搭配肉类、野味和陈年奶酪等主菜。也可以搭配自制意大利面和烩饭。



色泽：红宝石色，带有橙色反射；

香气：玫瑰花瓣、紫罗兰和小水果的花香；

口感：出色的持久性让人联想到带有泥土和矿物气息的橙皮色调。



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。