

DOSIO

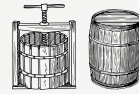
Langhe D.o.c. Riesling

我们对国际化葡萄品种的强烈热爱，从红艾文帝品种衍生的、诞生于70年代初兰加种植的第一批梅洛葡萄园——雷司令中得到了表达。

热情与我们自小便耳熏目染的尊重相结合：小气候和山地景观，有利于这种起源于雷诺山谷的品种生长，加上朗格山的复杂与平衡气候，赋予了本葡萄酒一种优雅和完整。多西奥朗格雷司令口感柔软的，酸度清新，能够随着时间的推移而更爽口。



品种：雷司令
产区：典型产区
海拔：420-480米
土壤组成：石灰土-粘土
栽培方式：居由式
朝向：东/东南
采收：手工，九月上半月



酿造：17°C恒温槽中发酵22天；
陈化：在钢桶中加入酵母，定期倒置。



饮用温度：8-10°C

建议辅食：

它与煮鱼和烤鱼以及白肉都很相配。非常适合搭配菊苣烩饭和一般蔬菜意大利面。



色泽：深稻草黄色，明亮的绿色反射；

香气：与让人联想到桃子、李子以及热带水果的果香，口味平衡。随着时间的推移，散发出的芳香让人回想起强烈的矿物味；

口感：极具个性，口感清新宜人，风味极佳，余味持久。



款非常宜人的干白葡萄酒，融合了朗格地区的复杂与和谐；初酿持久而柔软，更适合长时间的精酿。