

# DOSIO

## Langhe D.o.c. Freisa

曾经朗格广泛种植的品种；现在，随着内比奥罗品种不断扩大，巴罗洛和巴巴莱斯科也不断增加，弗雷萨便成了一种稀有品。

一种罕见的，几乎被遗忘的品种，但在*Dosio*酒庄内，人们还记得它，因为它与我们的土地、传统和根源密不可分。弗雷萨源于精选葡萄串、精心的酿造和在橡木中严格陈酿——这些特点造就了一款具有出色结构和优雅单宁的红葡萄酒，是该品种的典型代表。



**品种：**弗雷萨

**产区：**拉莫拉地区

**海拔：**480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，九月下半月



**酿造：**去梗-粉碎，在温度为25-26°C的恒温槽中浸渍，每天泵送，持续10-12天，随后进行苹果酸乳酸发酵；  
**陈酿：**橡木桶中



**饮用温度：**16-18°C

**建议辅食：**

能与长时间烹制的肉类菜肴完美融合，非常适合搭配陈年硬奶酪。



**色泽：**红宝石深红色；

**香气：**复杂的香气勾勒出红色浆果、烟草和胡椒的回忆，数分钟后，散发出玫瑰的花香；

**口感：**口感持久，单宁丰富，加上出色的结构，使它成为一款柔和而有说服力的葡萄酒。



一种结构良好的葡萄酒，口感随着陈酿的持久而日益复杂