



Barbera d'Alba

产地: BARBERA D'ALBA

葡萄园: 高度400- 450m Slm

生产瓶数: 4.000瓶

葡萄园的信息: 葡萄园平均生命在35间位于西南部。种植葡萄的方式是古典的guyot，土地上吸取了大量的凝灰岩与少量石灰。生产量大约在5.000公斤每公顷。

酿酒过程：葡萄被精心采摘。酒的酿造是典型的“古典”方式，大约要5-6天的时间，之后被直接放入barriques（木头装置）当发酵酒的酒精度到达目标为止。放入木筒中大约要18个月。装瓶大约在八月份，然后将在九月初进行出卖。

放置储藏：我们建议入瓶两个月后饮用。酒的储藏时间较长。

酒的特征：

颜色成深红色。

味道有成熟的水果味。

酒体温柔，轻软，清新的水果味道。在木头中酿造的特别味道特别是配黑胡椒粉的菜味道更佳。

配餐：它的配餐只要是第一道餐或者与肉类，第二到餐煎肉类为主或者奶酪。

饮用温度：16° - 18° C.