

## 斯特法内巴罗洛红葡萄酒



- ❖ 此酒产自意大利浪戈专属葡萄酒区。此款酒的出品得益于一系列精细的红酒酿制技术，对带皮葡萄在一定的温度下进行大约两个星期的浸渍发酵，温度控制在28-30C之间。经过乳酸发酵后，在灌装之前依照法律规定此葡萄酒至少要进行3年的陈化。
- ❖ 酒精度:750毫升
- ❖ 葡萄采摘年份：2003年
- ❖ 葡萄品种：巴罗洛 米格特，兰皮亚，洛丝葡萄
- ❖ 品级：意大利D.O.C.G（原产地名称控制及保证）干红葡萄酒
- ❖ 品名：斯特法内巴罗洛红葡萄酒
- ❖ 土壤：沙质，略带泥质
- ❖ 栽培方式：古耶特，马刺绳式
- ❖ 收割方法：手工
- ❖ 颜色：深宝石红
- ❖ 气味：浓浓的成熟水果味，对味蕾与较强的刺激
- ❖ 口味：干型，口味非常醇厚滑爽，浓郁的水果芳香，具有暖口强烈的口感。
- ❖ 适用：炖牛肉，烧烤肉食，蒸煮类食品
- ❖ 生产商：意大利思卡其卢易吉葡萄酒厂
- ❖ 级别：意大利D.O.C.G
- ❖ 饮用温度：18-20C