

BOROLI
BAROLO



BAROLO 2013

产品名称: Barolo Docc

葡萄: 精选 100% 内比奥罗葡萄。葡萄园位于朗格(Langhe)和巴罗洛(Barolo)地区的核心地带卡斯提里奥内·法列多(Castiglione Falletto)地区。山坡东、西及西南方向阳;土壤含粘土,钙质丰富,泥灰土厚度为 0.5 米。葡萄砧木为 Kober/S04,种植密度为 4000 株/公顷,树龄从 6 年到 35 年不等。

酿造工艺: 红葡萄酒酿造前,先破碎和去梗;在控温不锈钢容器中发酵 10 到 12 天,再浸渍 15 天;之后去除渣滓,装入小木桶中进行控温乳酸菌发酵。乳酸菌发酵完成后,装入大小木桶中,熟化 2 年以上时间。最后装瓶并陈年 1 年以上时间。

葡萄酒描述: 清透的宝石红色,微微透出一抹橙色;浓郁而经典的香型,又逸出微妙的木香和野浆果香。可爱而和谐的味道,带着甘草香和香甜单宁味道。

技术特征: 酒精含量 13.20 %,糖含量 <0.4 克/升,总酸度 5.84 克/升,无糖萃取物 30.00 克/升

气候条件: 初春时节,春寒料峭,三四月温度很低。五月多雨,六月后天气逐渐转好。

夏日阳光和煦,温暖而不炎热,对内比奥罗等晚熟品种葡萄有利。从八月到采摘时节,天气晴好。

Achille Boroli:“因为疏果和疏叶得当,造就我们的 Barolo 葡萄酒的卓越品质。”