

Ai Suma



“我们在此。这就是理想的水准。”这就是方言Ai Suma的意思。这种葡萄酒只在好的年份制造，代表了公司的“顶点”。

名称: Barbera d' Asti d.o.c.g.

品种: 收获较晚的Barbera (巴贝拉葡萄)。

酒庄: 罗凯塔·塔纳罗。

发酵: 在可控温度下浸泡果皮20天。

成熟: 放在225lt的橡木桶内陈化15个月, 随后放在瓶子里陈化12个月。

特征: 浓郁、含有石榴反光的红宝石色。气味宽广、富饶复杂, 含有很多灌木果实以及香草、洋甘草、可可的味道。口味丰满、劲道、构造较大, 同时非常优雅、感性、和谐和持久。可以搭配肉食、烧烤(可带酱汁)、存放奶酪的大盘菜。

在18°C饮用。



“Braida”