

La Monella



Giacomo Bologna的父亲在酒窖中精选了最另类、丰盛的 Barbera桶，其名曰“La Monella”，因其具有特色、不可抑制的气泡而闻名。

名称: Barbera del Monferrato Frizzante d.o.c.

品种: Barbera (巴贝拉葡萄)。

酒庄: 各种，主要是新酒庄，平均密度为每公顷5000株。

发酵: 发酵-浸泡果皮10天。

成熟: 放在钢制高压锅起泡容器内提炼至少4个月。放在瓶内陈化约2个月。

特征: 红宝石般轻盈的亮色，奶油泡沫，轻盈的气泡。芳香扑鼻、具有爆发性、酒力十足，含有红色果实的多种味道。口味具有活力、新鲜、“欢快且无法抑制”、结构完美且柔软。本款Barbera适合搭配肉食、一般性面食和美味酱汁。配上煮菜、混合烧烤、潮湿烤肉和野味就更加完美。

春夏季在8-12℃饮用，秋冬季在18℃饮用。



“Braida”