



“DEBBIO”

加尔达湖原产地酒 (D.O.C)

“丰富的香气和味道，在木桶中就经历了”



生产地

葡萄园在蒙赞巴诺多的丘陵地区，在紧邻美丽的加尔达湖南岸的小镇上。

葡萄品种

100% 梅洛 (Merlot)

酿造工艺

梅洛葡萄采摘是从每年10月份的第一个星期开始的。采摘后的葡萄被放置在严格控制温度和湿度的房间内，进行长达两个月的干燥存放，之后进行压榨。为了保留成熟葡萄特有的果香味，需要对葡萄皮进行10-14天的浸渍。压榨好的葡萄汁先放置在不锈钢罐中发酵一年，之后再放在橡木桶中发酵一年。

颜色 ●

口味

偏深、天鹅绒般的红。能闻到李子，樱桃，香料，烟熏的味道。成熟的红色葡萄酒有种美好的酸味夹杂着爽口的单宁酸的味道。优雅，富有层次，浓郁而圆润。

酒精含量 14%

建议

请至少吃饭之前一个小时把瓶子打开，让葡萄酒和氧气充分融合；配野味肉、红肉，特别适合烤和炖肉的味道。

