



PIO CESARE

Barbera d'Alba (DOC) 巴貝拉 · 達爾巴紅酒 2021

酒廠

PIO CESARE

酒質

摘採自 Barolo 地區生長的鮮美 Barbera 葡萄，賦予酒體飽滿的結構與複雜柔滑的特性，同時具有成熟莓果的香氣。入喉時豐沛果香與適宜的酸度相互交錯，細膩優美的單寧襯托覆盆子、藍莓等風味，餘韻明亮且帶有絲絲香料與礦物氣息，完美呈現 Barbera 葡萄的經典風味。

美食搭配

與各式開胃菜，火腿冷盤、濃郁 BBQ 肉排，燒烤野味，以及紅醬為主的 Pizza 搭配均相當美味合適。

適飲溫度

16-18°C

國際評價

James Suckling 91 分

Tips

精細手工摘採以確保每顆葡萄果實的最佳狀態，首先於不鏽鋼溫控發酵槽中經過 20-25 天的浸皮，續於法國 Allier 橡木桶中陳釀 12 個月，接著在有烘烤過的木桶中陳釀 30%，其餘的 70% 則在 200-500 升的 Allier 橡木桶中進行陳釀。以不追求大量生產的小批次釀造，呈現經典釀酒工藝。

產區
Piedmont
葡萄品種
100% Barbera
酒精濃度
14.5%
容量
750ml

天藏地酒 星坊都有
Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕 飲酒過量 有害健康