

CLAVESANA BARBERA D'ALBA DOC

ERA - BARBERA 威尼斯 - 巴贝拉干红葡萄酒

2015 2015年

Questo vino è ottenuto da uve barbera. Le vigne crescono su suoli giovani con presenza di argille giovani. La densità d'impianto è intorno alle 4200 piante per ettaro. La vendemmia avviene durante la seconda decade di settembre in maniera manuale. La fermentazione avviene in fermentini di acciaio a temperatura controllata. La seconda fermentazione, malolattica, è estremamente importante perché bilancia l'acidità e rotondità con la struttura del vino. Segue un affinamento delicato e lungo in botti d'acciaio, scelta effettuata rispetto al legno per mantenere un profilo molto più integro e sincero di una barbera in purezza. Il colore è un rosso rubino profondo. Al naso è subito speziato con accenni a frutta rossa sotto spirito, sentori di frutti rossi e viola. In bocca lascia spazio a un caratteristico sapore intenso per terminare poi con un retrogusto sapido e caldo. È un vino di grande importanza, che esprime la barbera nella sua purezza.

这款酒由巴贝拉葡萄酿制。土壤中富含黏土。种植密度大约为每公顷4200株。葡萄在九月中旬进行手工采摘，之后放入不锈钢发酵桶中恒温发酵。葡萄酒的二次发酵和苹果酸-乳酸发酵将会决定酒的酸度和结构，因此尤为重要。之后在不锈钢桶中进行长时间的陈酿，与木桶相比，不锈钢桶可以更好地保留巴贝拉葡萄自身的风味。酒呈深宝石红色。带有酒酿樱桃的芬芳和香料的香味。口感柔和，味道浓郁，回味温暖悠长。这款酒体现出纯粹的巴贝拉风味，其重要性不言而喻。





NOME	Era - Barbera
TIPOLOGIA	Vino rosso secco
CLASSIFICAZIONE	Barbera D'alba DOC
PROVENIENZA	Clavesana, Piemonte, Italia
VITIGNO	Barbera d'Alba 100%
SISTEMA ALLEVAMENTO	Cordone speronato con 4200 ceppi/ha
TIPOLOGIA TERRENO	Suoli freschi con presenza di argille giovani
VENDEMMIA	Seconda decade di settembre a mano
ANNO	2015
VINIFICAZIONE	Fermentazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata e successiva fermentazione malolattica
AFFINAMENTO	In botti di acciaio
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%

名称	威尼斯 - 巴贝拉干红葡萄酒
类型	干红葡萄酒
等级	意大利DOC级（法定产区酒）葡萄酒
产地	意大利皮埃蒙特大区
葡萄品种	巴贝拉葡萄
种植方法	单蔓倾斜式树形
土壤类型	富含黏土
葡萄的采收	九月中旬手工采摘
年份	2015年
酿造过程	控温不锈钢桶中发酵后进行苹果酸-乳酸发酵
陈酿过程	在不锈钢桶内陈酿
酒精度数	13.5度



16-18° C
16-18摄氏度



sapore intenso con un
retrogusto sapido e caldo
味道浓郁，回味温暖悠长。



10 anni
10年



Speziato con accenni di
ciliegie sotto spirito
带有酒酿樱桃的芬芳和香料味。



Colore rosso
rubino profondo
深宝石红色



Carni e formaggi, primi piatti
建议搭配奶酪和各种头盘。