

CLAVESANA
BAROLO
DOCG

OLO - BAROLO

威尼斯 - 巴罗洛干红葡萄酒

2013 2013年

Questo vino è ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo da Barolo. I terreni dove crescono i vecchi vigneti che utilizziamo per questo vino sono terreni di argilla e sabbia molto antichi e compatti. Le spalliere che sostengono le viti sono posizionate a sud e sud ovest. La densità d'impianto è molto elevata, fino a 4500 ceppi ettaro. Viene eseguito in più momenti un attento diradamento dei grappi e una successiva selezione delle uve per ottenere solo il meglio. La vendemmia viene fatta oltre metà ottobre, con l'arrivo delle prime nebbie. La prima fermentazione avviene in piccole vasche di inox a temperatura controllata con i necessari rimontaggi per circa 10 giorni che permettono una bilanciata estrazione di tannini e di antociani, che permettono una grande longevità di questi vini. Successivamente alla fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare per 24 mesi all'interno di botti di rovere da oltre 50hl. È di un colore rosso rubino con qualche sfumatura granato. Il profumo è fruttato e speziato, ricorda il lampone, le amarene e la violetta. In bocca trionfano i frutti di bosco e un tannino armonico. Ha una grande lunghezza e un ottimo spessore. È un vino di grandissima longevità.

此款葡萄酒使用巴罗洛地区出产的内比奥罗葡萄酿制。葡萄园位于酒庄南部和西南部，土壤中富含质地紧密的沙质黏土。种植密度高达每公顷4500株。在种植过程中即通过剪除多余枝干对葡萄进行初步挑选。葡萄采摘于多雾的十月中旬。第一次发酵在控温的不锈钢罐中，发酵过程持续大约10天，以均衡地提取单宁和花青素，使酒能够更好的陈年。在苹果酸-乳酸发酵过后。使用50公升的橡木桶陈酿24个月。此酒呈带有石榴红色泽的宝石红。饱含水果和香料的气息。让人联想到覆盆子，樱桃和紫罗兰。入口有浆果的味道，单宁和谐，回味悠长，厚实。是一款十分适合陈年的酒。





NOME	Olo - Barolo
TIPOLOGIA	Vino rosso secco
CLASSIFICAZIONE	Barolo DOCG
PROVENIENZA	Clavesana, Piemonte, Italia
VITIGNO	Nebbiolo
SISTEMA ALLEVAMENTO	Cordone speronato con 4500 ceppi/ha
TIPOLOGIA TERRENO	Argilloso e sabbioso
VENDEMMIA	Metà ottobre a mano
ANNO	2013
VINIFICAZIONE	Fermentazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO	In botti di rovere
GRADAZIONE ALCOLICA	14%

名称	威尼斯 - 巴罗洛干红葡萄酒
类型	干红葡萄酒
等级	意大利DOCG级（保证法定产区酒）葡萄酒
产地	意大利皮埃蒙特大区
葡萄品种	内比奥罗
种植方法	单蔓倾斜式树形
土壤类型	沙质粘土
葡萄的采收	十月中旬手工采摘
年份	2013年
酿造过程	在控温的不锈钢罐中发酵约10天后进行陈酿
陈酿过程	在橡木桶中陈酿
酒精度数	14度



16°-18° C
16-18摄氏度



Frutti di bosco e un tannino armonico. Ottimo spessore. 浆果味浓郁，丹宁和谐，厚实。



10 anni
10年



Fruttato e speziato, ricorda il lampone, le amarene e la violetta. 混合有桑葚、红醋栗和黑醋栗等浆果的香气。



Rosso rubino con sfumatura granato 带有石榴红色泽的宝石红



Carni e formaggi e carne rosso 建议搭配奶酪、红肉。