

# 萨迪拉诺干红葡萄酒批发 潍坊干红葡萄酒批发 曼杜丽沙欢迎光临

产品名称	萨迪拉诺干红葡萄酒批发 潍坊干红葡萄酒批发 曼杜丽沙欢迎光临
公司名称	广州曼杜丽沙贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市白云区天健创意园6栋402a
联系电话	13922375559 13922375559

## 产品详情

巴贝拉红葡萄——广州曼杜丽沙贸易有限公司，是专门做葡萄酒批发的厂家

尽管 Babella的“父母亲”并不明朗，但它却被用来培育阿巴罗莎(Albarossa)、内比拉(Nebbia)和 Soperga (Soperga)。

种类特性与生长状况：

Babella是一种高产的葡萄品种，年会干红葡萄酒批发，其成熟较晚，比多姿桃(Dolcetto)晚，但早于内比奥罗。成熟时，潍坊干红葡萄酒批发，巴贝拉的果实呈宝石红色，并保留了较高的酸度。

主栽地区及特点：

意大利

在意大利南部，巴贝拉的主要产区是皮埃蒙特，此外，伦巴第(Lombardia)、Emilia-Romagna、Emilia-Romagna等地区也种植了少量的巴贝拉。据2000年统计，意大利巴贝拉的种植总面积为28,365公顷，其中60%分布在皮埃蒙特地区。尽管意大利的总种植面积较20世纪80年代有所减少，但它依然是意大利第三大红葡萄品种，仅次于桑娇维塞(Sangiovese)和 Montepulciano。至佳的巴贝拉酒色呈深红色，酒体清新柔和，带有樱桃果味。

Piermont中心区有三个分产区，用巴贝拉命名：Barbera d' Asti DOCG、Barbera d' Asti DOCG、Barbera d' Alba DOC和 Monferrato DOC。

欢迎咨询广州曼杜丽莎了解更多干红葡萄酒批发

巴贝拉红葡萄——广州曼杜丽沙贸易有限公司，是专门做葡萄酒批发的厂家

## 葡萄园地位置

Babella至早种植在意大利西北部，在那里，主要种植在皮埃蒙特地区的阿尔巴(Alba)和阿斯蒂(Asti)产区，这里群山绵延，这对种植像巴贝拉这样的葡萄品种十分有利。据我们所知，早熟品种应适宜在低海拔的山坡上种植，晚熟品种应在有较长光照的向阳坡地上种植。巴贝拉是较早的品种，通常种植在该地区的低山坡和谷底。除意大利外，还有澳大利亚(Australia)、希腊(Greece)、罗马尼亚(Romania)和斯洛伐克(Slovakia)等国家，而且在加州和阿根廷的巴贝拉也生长良好。

## 风味

它易于饮用，易于与食物相搭配，因此深受意大利及国外消费者的喜爱。其酸度较高，有浆果、草莓和李子的香味，还有香草、肉豆蔻和丁香味。来自阿尔巴的皮埃蒙产区的巴贝拉葡萄酒也将具有一定的草本植物和矿物质气息。若经橡木桶熟透，还可为葡萄酒添加香料、烟熏味。

欢迎咨询广州曼杜丽莎了解更多干红葡萄酒批发

巴贝拉红葡萄——广州曼杜丽沙贸易有限公司，萨迪拉诺干红葡萄酒批发，是专门做葡萄酒批发的厂家

喝第yi口酒，当酒液经过喉头时，正常的葡萄酒是平顺的，有问题酒有刺激感；咽酒后，残存在口中的气味有化学物质或臭味，就不正常了；好酒喝时应该使人精神饱满。

## 外表

要注意酒瓶的标签印刷是否清晰，是否有仿i冒翻印；瓶盖是否有异样，是否有打开的痕迹；瓶体背面标签上的国际条形码是否用3字打头，法国国际码是3；在酒瓶背面标签上有中文标识。

按照我们的法律，所有进口食品都要加中文背标，如果没有中文背标，那就是走i私进口，而且质量无法保证。

## 标识

打开酒瓶，看看木制酒塞上的文字是否和酒瓶标签上的文字相同。酒瓶和酒塞在法国是专i用的。

## 喝酒的规则

酒类，通常是在餐桌上饮用，因此，人们通常称其为佐餐酒(Table wines)。用酒时，如有多种酒，先上酒，再上酒，饭店干红葡萄酒批发，有几条国际通用的规则：先上白葡萄酒，后上红酒，先上新酒，后上陈酒；先上淡酒，后上醇；先上干酒，后上甜酒。

喝葡萄酒的方式不同。味美思又称开胃酒，饭前饮一杯，可引起唾液及胃液分泌，增进食欲。干酒，也叫佐餐酒，顾名思义，就是在酒的时候喝的。甜酒又称待酒，在宴会结束前喝上一杯，可令您回味无穷，满足感十足。并且在宴会高潮时，开一瓶香槟酒，仅凭清脆、响亮的开瓶声，可以为宴会增添热烈气氛和酒兴。

欢迎咨询广州曼杜丽莎了解更多干红葡萄酒批发

萨迪拉诺干红葡萄酒批发-潍坊干红葡萄酒批发-曼杜丽莎欢迎光临由广州曼杜丽莎贸易有限公司提供。广州曼杜丽莎贸易有限公司在葡萄酒、香槟这一领域倾注了诸多的热忱和热情，曼杜丽莎一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：钟小姐。