

巴贝拉红葡萄酒供应商 巴贝拉红葡萄酒 曼杜丽沙酒庄供应

产品名称	巴贝拉红葡萄酒供应商 巴贝拉红葡萄酒 曼杜丽沙酒庄供应
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

巴贝拉红葡萄酒——广州曼杜丽沙贸易有限公司，是专门做葡萄酒批发的厂家

食物搭配

温度55-58 (13.7-14.4)

储存温度：55 ° F (13.7)

推荐搭配食物：番茄酱、意大利面、比萨饼、蓝纹奶酪

新世界风味：樱桃，草莓，肉豆蔻，黑莓，丁香等

古老的世界风味：樱桃，树莓，泥土，香草，香料，矿物质等。

食品搭配：

Babella可以和意式菜搭配，尤其是用番茄酱做主调的菜式菜肴，来搭配主菜。比萨饼蘸着蕃茄酱、珍珠鸡腿(Guinea Fowl)和鞑靼牛排(Carne All ' albese)都是巴贝拉葡萄酒的好伙伴。

在意式菜肴之外，巴贝拉葡萄酒还可以与红肉、蘑菇、草药、草本芝士如蓝纹干酪等食物搭配，因为巴贝拉葡萄酒劲爽的酸度可以在菜肴中很好地驾驭油脂，避免太油腻。

若搭配一些含有酸樱桃、肉桂、白胡椒、鼠尾草、茴香、肉豆蔻、柑橘等香味的食物，则可以使巴贝拉的风味更加突出，令人回味无穷。

欢迎咨询广州曼杜丽莎了解更多巴贝拉红葡萄

萨迪拉诺葡萄酒——广州曼杜丽莎贸易有限公司，是专门做葡萄酒批发的厂家

巴贝拉是一种原产于意大利的皮埃蒙特的红葡萄。该酒的色泽呈深红色，单宁较轻，巴贝拉红葡萄公司，具有较高的酸味。

这种年份超过一百年的老葡萄，在很多地方都能买到，它的主要目的是酿造一种味道很好的红酒，用来增加它的丹宁。

至著名地区是位于皮埃蒙特的阿斯蒂-巴贝拉。这款新酒具有很强的新鲜黑莓的香味，巴贝拉红葡萄，同时还带有樱桃、覆盆子、蓝莓的香味。大部分的酿造者都喜欢使用烘焙的橡木，以增强其成熟的口感和香味。

培养要求：

巴贝拉是一种生长旺盛、高产的葡萄，它的成熟时间比多彩桃要迟，但比内比奥罗成熟得更早。巴贝拉的果实在充分成熟后呈现出深邃的红宝石色，并保持了较高的酸度。

巴贝拉能在大部分的土壤中生长，巴贝拉红葡萄供应商，特别是在贫瘠的石灰土和沙土中。砂质土壤能有效地控制作物的产量。

欢迎咨询广州曼杜丽莎了解更多巴贝拉红葡萄

葡萄酒批发——广州曼杜丽莎贸易有限公司，是专门做葡萄酒批发的厂家

地理学

Asti集水区坐落在皮埃蒙特东面阿斯蒂和阿列桑德里亚省的山岭地带，巴贝拉红葡萄代理批发，它与伦巴第以及艾米利亚-罗马涅相连。巴贝拉达阿斯提地区一般都是在山丘上，海拔300至1000英尺（90至305公尺）。他们穿越了一个相当大的地区，临近巴贝拉德阿尔巴地区。

种类

按照DOC的规则，所有的巴贝拉啤酒都必须含有85%的巴贝拉。剩下的15%可能是弗雷萨、格林尼利诺和多尔切托。在收割后的第二年三月一日以前，酒瓶的酒精浓度必须是11.5%以上。此外，“superiore”的标签需要至少12个月才能使用，而且必须在木桶里存放6个月。

红酒

巴贝拉达斯蒂是一款非常好的年份酒，可以在8年内储存。至佳的年份是一款浓郁、饱满、醇香的葡萄酒，具有深红色的色泽，并伴随着时间的推移而呈现出石榴红色。此款酒体饱满，在陈酿过程中会有更多

的均衡和诱人的口感。

分地区

2000年后半年，《巴贝拉·德·阿斯蒂 DOC》法被修改，以正式确认和区别 Nizza、Tinella和 Colli Astiani地区。人们相信，这三个地方都能产出高品质的巴贝拉达斯蒂，它们的风格都能体现出它们的风土人情。

欢迎咨询广州曼杜丽莎了解更多巴贝拉红葡萄

巴贝拉红葡萄供应商-巴贝拉红葡萄-曼杜丽沙酒庄供应(查看)由广州曼杜丽沙贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州曼杜丽沙贸易有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为葡萄酒、香槟具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!