



*Fratelli Savigliano*



<p><b>BEZEICHNUNG:</b> Dolcetto di Diano d'Alba "Autin Grand" D.O.C.G. 2022.</p> <p><b>REBSORTE:</b> 100 % Dolcetto.</p> <p><b>LESEZEIT:</b> Ende September</p> <p><b>REBERZIEHUNG:</b> Traditionelle Gouyot-Erziehung.</p> <p><b>ALTER DES WEINBERGS:</b> 60 Jahre.</p> <p><b>ERTRAG:</b> 80 Ztr./ ha.</p> <p><b>ANBAUDICHTE:</b> 5.208 Weinstöcke pro Hektar.</p> <p><b>ALKOHOLGEHALT:</b> 14,5 % vol.</p> <p><b>REDUKTIONSZUCKER:</b> 3,71 g/L.</p> <p><b>GESAMTSÄURE:</b> 5,21 g/L.</p> <p><b>TROCKENEXTRAKT:</b> 30,4 g/L.</p> <p><b>VINIFIKATION:</b> in rot. Die gleichen Gärzeiten wie der andere Dolcetto.</p> <p><b>REIFUNG:</b> 3-4 Monate in Eichenfässern.</p>	<p><b>LAGERUNG:</b> In Eichenfässern für mindestens 3-4 Monate und in der Flasche für mindestens 5-6 Monate nach dem Abfüllen. Innerhalb von 3-4 Jahren zu konsumieren.</p> <p><b>FARBE:</b> intensives Rubinrot, das zu Violett tendiert.</p> <p><b>AROMA:</b> fruchtig, erinnert an Kirschen.</p> <p><b>GESCHMACK:</b> weich, vollmundig, voll, sehr niedriger Säuregehalt.</p> <p><b>PAARUNG:</b> Harmoniert mit Vorspeisen, Aufschnitt, ersten Gängen und allgemein mit einfachen Gerichten.</p> <p><b>TRINKTEMPERATUR:</b> 17-18 °C.</p> <p><b>LAGERUNG DER FLASCHEN:</b> senkrecht.</p> <p><b>FLASCHENGRÖSSE:</b> 0,75 Liter-Flaschen.</p> <p><b>FLASCHEN PRO KISTE:</b> Kisten mit 6 oder 12 Flaschen.</p> <p><b>GEWICHT PRO KISTE:</b> 8,7 kg für Kisten mit 6 Flaschen, 17,3 kg für Kisten mit 12 Flaschen.</p>
---	--