



Fratelli Savigliano

Fratelli Savigliano

**DOLCETTO DI
DIANO D'ALBA**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Sorì del Sot

2022

VIGNA AUTIN GROSS



Prodotto in Italia Product of Italy

EZEICHNUNG: Dolcetto di Diano d'Alba D.O.C.G.

2022 Sorì del Sot Vigneto Autin Gross.

REBSORTE: 100 % Dolcetto.

LESEZEIT: Ende September.

REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung.

ALTER DES WEINBERGS: 50 Jahre.

ERTRAG: 72 Ztr./ha.

ANBAUDICHTE: 5.208 Weinstöcke pro Hektar.

ALKOHOLGEHALT: 15 % vol.

GESAMTZUCKER: 1,65 g/L.

GESAMTSÄURE: 5,02 g/L Weinsäure.

TROCKENEXTRAKT: 30,4 g/L.

VINIFIKATION: in rot. Die gleichen Gärzeiten wie die anderen Dolcetti bei durchgängig kontrollierter Temperatur.

REIFUNG: 2-3 Monate in Eichenfässern.

LAGERUNG: in der Flasche für mindestens 7-8 Monate nach dem Abfüllen. Innerhalb von 4-5 Jahren zu konsumieren.

FARBE: intensives Rubinrot.

AROMA: fruchtig, erinnert an Kirschen.

GESCHMACK: weich, vollmundig, voll, sehr niedriger Säuregehalt.

PAARUNG: Harmoniert mit ziemlich aufwendigen Gerichten, Wild und nicht zu fettem Fleisch.

TRINKTEMPERATUR: 17-18 °C.

LAGERUNG DER FLASCHEN: senkrecht.

FLASCHENGRÖSSE: 0,75 Liter-Flaschen.

FLASCHEN PRO KISTE: Kisten mit 6 oder 12 Flaschen.

GEWICHT PRO KISTE: 8,7 kg für Kisten mit 6 Flaschen, 17,3 kg für Kisten mit 12 Flaschen.