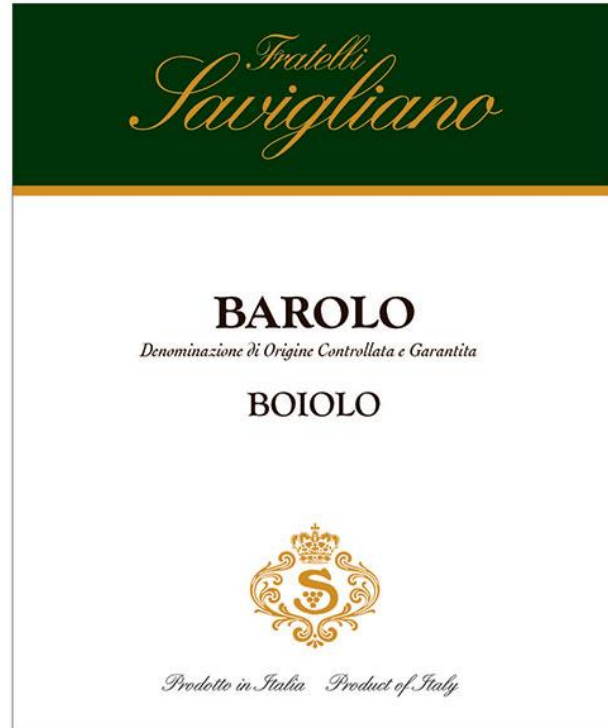




*Fratelli Savigliano*



**BEZEICHNUNG:** Barolo Boiolo D.O.C.G. 2018.

**REBSORTE:** 100 % Nebbiolo.

**LESEZEIT:** Mitte bis Ende Oktober.

**REBERZIEHUNG:** Traditionelle Gouyot-Erziehung.

**ALTER DES WEINBERGS:** 20 Jahre.

**OBERFLÄCHE:** 10.750.

**BODEN:** lehmig. **ERTRAG:** 80 Ztr/ha.

**ANBAUDICHTE:** 4.620 Weinstöcke pro Hektar.

**ALKOHOLGEHALT:** 15 % vol.

**REDUKTIONSZUCKER:** 2,74 g/L.

**GESAMTSÄURE:** 5,45 g/L.

**TROCKENEXTRAKT:** 32,2 g/L.

**VINIFIKATION:** in rot. Die alkoholische Gärung dauert 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur. Nach dem Abstich wird der Wein in Eichenfässern gelagert, wo die malolaktische Gärung beginnt und der Wein für 3 Jahre gereift wird. In dieser Zeit werden einige Dekantierungen vorgenommen.

**REIFUNG:** 3 Jahre in Eichenfässern.

**LAGERUNG:** in Flaschen für mindestens 2-3 Monate. Innerhalb von 10-15 Jahren nach dem Abfüllen konsumieren.

**FARBE:** Rubinrot (typisch für den jungen Barolo), das im Laufe der Jahre zu Granatrot neigt.

**DUFT:** fruchtig und blumig, der junge Wein erinnert an Veilchen und Vanille und nach einigen Reifejahren an Gewürze und Teer.

**GESCHMACK:** volle, ausgezeichnete Struktur, nicht zu ausgeprägte Säure, mit angenehmen Tanninen. Wein, der sich weiterentwickelt.

**PAARUNG:** Harmoniert mit ausgefeilten Gerichten, Wild, gereiften Käsesorten, Schmorbraten oder gebratenem rotem Fleisch.

**TRINKTEMPERATUR:** 18 °C.

**LAGERUNG DER FLASCHEN:** horizontal.

**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.