



Fratelli Savigliano



<p>BEZEICHNUNG: Dolcetto di Diano d'Alba D.O.C.G 2022.</p> <p>REBSORTE: 100 % Dolcetto.</p> <p>LESEZEIT: Mitte September.</p> <p>REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung.</p> <p>ALTER DES WEINBERGS: 35 Jahre.</p> <p>ERTRAG: 80 Ztr./ha.</p> <p>ANBAUDICHTE: 5.208 Weinstöcke pro Hektar.</p> <p>ALKOHOLGEHALT: 13,5 % vol.</p> <p>REDUKTIONSZUCKER: 5,72 g/L.</p> <p>GESAMTSÄURE: 5,25 g/L.</p> <p>TROCKENEXTRAKT: 29,5 g/L.</p> <p>VINIFIKATION: in rot. Alkoholische Gärung für 6-7 Tage bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Häufiges Umpumpen, um Farbe und Struktur zu extrahieren. Nach dem Abstich folgt die malolaktische Gärung in Fässern in geschützten Räumen.</p>	<p>LAGERUNG: in der Flasche für mindestens 2 Monate nach dem Abfüllen, das üblicherweise im Februar/März stattfindet. Innerhalb von 2 Jahren zu konsumieren.</p> <p>FARBE: intensives Rubinrot.</p> <p>AROMA: fruchtig, erinnert an Kirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere.</p> <p>GESCHMACK: trocken, angenehm am Gaumen, sehr niedriger Säuregehalt, Nachgeschmack von Mandeln.</p> <p>PAARUNG: Wein, der zu allen Gerichten passt. Harmoniert mit Vorspeisen auf Fleischbasis, ersten Gängen und generell nicht zu aufwendigen Gerichten, Wurstwaren und mittelreifen Käsesorten.</p> <p>TRINKTEMPERATUR: 16-17 °C.</p> <p>LAGERUNG DER FLASCHEN: senkrecht.</p> <p>FLASCHENGRÖSSE: 0,75 Liter-Flaschen und 0,375 Liter-Halbflaschen.</p> <p>FLASCHEN PRO KISTE: Kisten mit 6 oder 12 Flaschen oder 24 Halbflaschen.</p> <p>GEWICHT PRO KISTE: 8,5 kg für Kisten mit 6 Flaschen, 17 kg für Kisten mit 12 Flaschen; 18 kg für Kisten mit 24 Halbflaschen.</p>
--	--