



Fratelli Savigliano



<p>BEZEICHNUNG: Dolcetto di Diano d'Alba "Autin Grand" D.O.C.G. 2023.</p> <p>REBSORTE: 100 % Dolcetto.</p> <p>LESEZEIT: Ende September</p> <p>REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung.</p> <p>ALTER DES WEINBERGS: 80 Jahre.</p> <p>ERTRAG: 80 Ztr./ ha.</p> <p>ANBAUDICHTE: 5.208 Weinstöcke pro Hektar.</p> <p>ALKOHOLGEHALT: 14 % vol.</p> <p>REDUKTIONSZUCKER: 3,41 g/L.</p> <p>GESAMTSÄURE: 5,21 g/L.</p> <p>TROCKENEXTRAKT: 32 g/L.</p> <p>VINIFIKATION: in rot. Die gleichen Gärzeiten wie der andere Dolcetto.</p> <p>REIFUNG: 3-4 Monate in Eichenfässern.</p>	<p>LAGERUNG: 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>FARBE: intensives Rubinrot, das zu Violett tendiert.</p> <p>AROMA: fruchtig, erinnert an Kirschen.</p> <p>GESCHMACK: weich, vollmundig, voll, sehr niedriger Säuregehalt.</p> <p>PAARUNG: Harmoniert mit Vorspeisen, Aufschnitt, ersten Gängen und allgemein mit einfachen Gerichten.</p> <p>TRINKTEMPERATUR: 17-18 °C.</p> <p>LAGERUNG DER FLASCHEN: senkrecht.</p> <p>FLASCHENGRÖSSE: 0,75 Liter-Flaschen.</p> <p>FLASCHEN PRO KISTE: Kisten mit 6 oder 12 Flaschen.</p> <p>GEWICHT PRO KISTE: 8,7 kg für Kisten mit 6 Flaschen, 17,3 kg für Kisten mit 12 Flaschen.</p>
---	--