



Fratelli Savigliano



<p>EZEICHNUNG: Dolcetto di Diano d'Alba D.O.C.G. 2023 Sori del Sot Vigneto Autin Gross. REBSORTE: 100 % Dolcetto. LESEZEIT: Ende September. REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung. ALTER DES WEINBERGS: 80 Jahre. ERTRAG: 72 Ztr./ha. ANBAUDICHTE: 5.208 Weinstöcke pro Hektar. ALKOHOLGEHALT: 15 % vol. GESAMTZUCKER: 3,17 g/L. GESAMTSÄURE: 5,35 g/L Weinsäure. TROCKENEXTRAKT: 30,7 g/L. VINIFIKATION: in rot. Die gleichen Gärzeiten wie die anderen Dolcetti bei durchgängig kontrollierter Temperatur.</p>	<p>REIFUNG: 5 Monate in Eichenfässern. LAGERUNG: in der Flasche für mindestens 7-8 Monate nach dem Abfüllen. Innerhalb von 5-6 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.</p>
---	--