



*Fratelli Savigliano*



<p>BEZEICHNUNG: Barbera d'Alba D.O.C. 2023. REBSORTE: 100% Barbera. REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung. ALTER DES WEINBERGS: 35 Jahre. ERTRAG: 100 Ztr/ha. BODEN: kalkhaltig. ANBAUDICHTE: 4.630 Weinstöcke pro Hektar. ALKOHOLGEHALT: 14 % vol. REDUKTIONSZUCKER: 2,65 g/L. GESAMTSÄURE: 5,38 g/L Weinsäure. TROCKENEXTRAKT: 29,7 g/L. VINIFIKATION: in rot. Gärung für 6-7 Tage in Stahltanks mit häufigem Umpumpen, um Farbe und Struktur bei kontrollierter Temperatur zu extrahieren. Anschließender Abstich und Lagerung des Weins in geschützten Bereichen, was zu einer malolaktischen Gärung führt.</p>	<p>REIFUNG: 2-3 Monate in Eichenfässern. LAGERUNG: in der Flasche für mindestens 2-3 Monate. Innerhalb von 2-3 Jahren nach dem Abfüllen konsumieren. FARBE: intensives, leuchtendes Rubinrot. AROMA: reife Früchte, Pflaumen und Brombeeren. GESCHMACK: gute Struktur, nicht zu ausgeprägte Säure, keine Tannine, frisch. PAARUNG: Harmoniert mit nicht zu aufwendigen Speisen auf der Grundlage von rotem Fleisch mit einem guten Fettgehalt. Wein, der zu allen Gerichten passt. TRINKTEMPERATUR: 17 °C. LAGERUNG DER FLASCHEN: senkrecht. FLASCHENGRÖSSE: 0,75 Liter-Flaschen und 0,375 Liter-Halbflaschen. FLASCHEN PRO KISTE: Kisten mit 6 oder 12 Flaschen oder 24 Halbflaschen. 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>
--	---