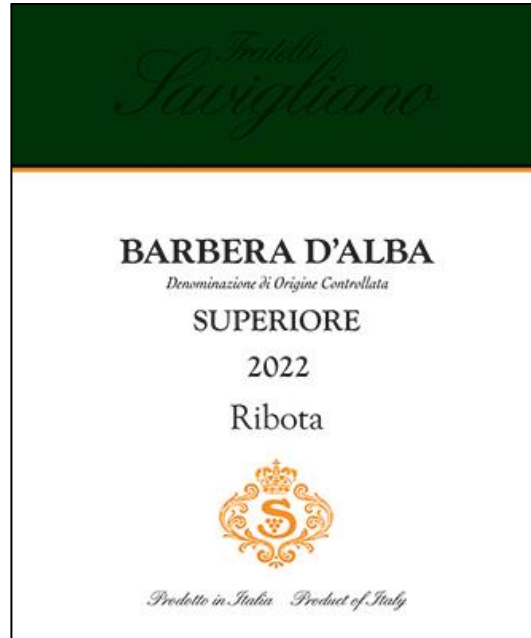




Fratelli Savigliano



<p>BEZEICHNUNG: Barbera d'Alba D.O.C. 2022 Ribota. REBSORTE: 100 % Barbera. LESEZEIT: Mitte Oktober. REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung. ALTER DES WEINBERGS: 35 Jahre. ERTRAG: 100 Ztr./ha. ANBAUDICHTE: 4.630 Weinstöcke pro Hektar. BODEN: kalkhaltig. ALKOHOLGEHALT: 15,5 % vol. REDUKTIONSZUCKER: 3,12 g/L. GESAMTSÄURE: 5,71 g/L. TROCKENEXTRAKT: 30,2 g/L. VINIFIKATION: in rot. Gärung für 6-7 Tage in Stahl tanks 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: 1 Jahr in Fässern aus französischer Eiche. LAGERUNG: mindestens 1 Jahr in der Flasche. Innerhalb von 6-7 Jahren nach dem Ende der Lagerung konsumieren. FARBE: intensives Rubinrot. AROMA: würzig, Süßholz. GESCHMACK: voll, weich, gute Struktur, nicht zu ausgeprägte Säure. PAARUNG: Harmoniert mit Wildgerichten, ausgefeilten Gerichten und Schmorbraten auf der Grundlage von 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.</p>
--	---