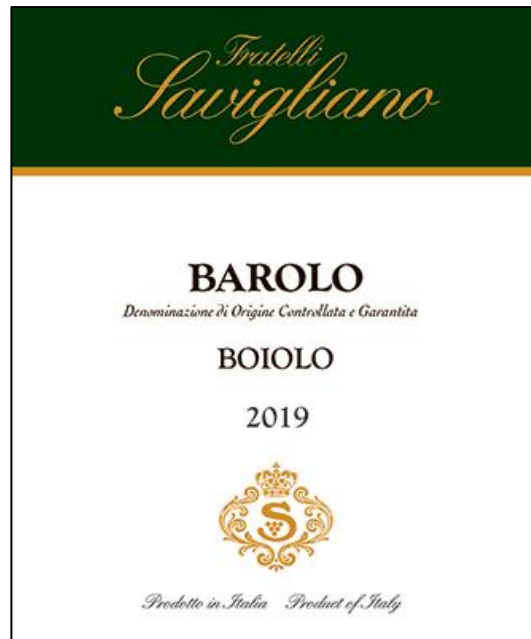




Fratelli Savigliano



<p>BEZEICHNUNG: Barolo D.O.C.G. 2019. REBSORTE: 100 % Nebbiolo. LESEZEIT: Mitte bis Ende Oktober. REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung. ALTER DES WEINBERGS: 25 Jahre. OBERFLÄCHE: 10.750. BODEN: lehmig.ERTRAG: 80 Ztr/ha. ANBAUDICHTE: 4.620 Weinstöcke pro Hektar. ALKOHOLGEHALT: 14,5 % vol. REDUKTIONSZUCKER: 2,47 g/L. GESAMTSÄURE: 6,54 g/L. TROCKENEXTRAKT: 29,3 g/L. VINIFIKATION: in rot. Die alkoholische Gärung dauert 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur. Nach dem Abstich wird der Wein in Eichenfässern gelagert, wo die malolaktische Gärung beginnt und der Wein für 3 Jahre gereift wird. In dieser Zeit werden einige Dekantierungen vorgenommen.</p>	<p>REIFUNG: 3 Jahre in Eichenfässern. LAGERUNG: in Flaschen für mindestens 2-3 Monate. Innerhalb von 10-15 Jahren nach dem Abfüllen konsumieren. FARBE: Rubinrot (typisch für den jungen Barolo), das im Laufe der Jahre zu Granatrot neigt. DUFT: fruchtig und blumig, der junge Wein erinnert an Veilchen und Vanille und nach einigen Reifejahren an Gewürze und Teer. GESCHMACK: volle, ausgezeichnete Struktur, nicht zu ausgeprägte Säure, mit angenehmen Tanninen. Wein, der sich weiterentwickelt. PAARUNG: Harmoniert mit ausgefeilten Gerichten, Wild, gereiften Käsesorten, Schmorbraten oder gebratenem 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>
--	--