



*Fratelli Savigliano*



<p><b>BEZEICHNUNG:</b> Barolo Boiolo Riserva D.O.C.G. 2018.</p> <p><b>REBSORTE:</b> 100 % Nebbiolo.</p> <p><b>LESEZEIT:</b> Mitte bis Ende Oktober.</p> <p><b>REBERZIEHUNG:</b> Traditionelle Gouyot-Erziehung.</p> <p><b>ALTER DES WEINBERGS:</b> 25 Jahre.</p> <p><b>OBERFLÄCHE:</b> 10.750.</p> <p><b>BODEN:</b> lehmig.ERTRAG: 80 Ztr/ha.</p> <p><b>ANBAUDICHTE:</b> 4.620 Weinstöcke pro Hektar.</p> <p><b>ALKOHOLGEHALT:</b> 15 % vol.</p> <p><b>REDUKTIONSZUCKER:</b> 2,74 g/L.</p> <p><b>GESAMTSÄURE:</b> 5,45 g/L.</p> <p><b>TROCKENEXTRAKT:</b> 32,2 g/L.</p> <p><b>VINIFIKATION:</b> 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 5 Jahre gereift wird. In dieser Zeit werden einige Dekantierungen vorgenommen.</p>	<p><b>REIFUNG:</b> 5 Jahre in Eichenfässern.</p> <p><b>LAGERUNG:</b> in Flaschen für mindestens 2-3 Monate. Innerhalb von 10-15 Jahren nach dem Abfüllen konsumieren.</p> <p><b>FARBE:</b> Rubinrot (typisch für den jungen Barolo), das im Laufe der Jahre zu Granatrot neigt.</p> <p><b>DUFT:</b> fruchtig und blumig, der junge Wein erinnert an Veilchen und Vanille und nach einigen Reifejahren an Gewürze und Teer.</p> <p><b>GESCHMACK:</b> volle, ausgezeichnete Struktur, nicht zu ausgeprägte Säure, mit angenehmen Tanninen. Wein, der sich weiterentwickelt.</p> <p><b>PAARUNG:</b> Harmoniert mit ausgefeilten Gerichten, Wild, gereiften Käsesorten, Schmorbraten oder gebratenem rotem Fleisch.</p> <p><b>TRINKTEMPERATUR:</b> 18 °C.</p> <p><b>LAGERUNG DER FLASCHEN:</b> horizontal.</p> <p><b>FLASCHENGRÖSSE:</b> 0,75 Liter-Flaschen.</p> <p><b>FLASCHEN PRO KISTE:</b> Kisten mit 6 oder 12 Flaschen.</p> <p><b>GEWICHT PRO KISTE:</b> 8,7 kg für Kisten mit 6 Flaschen, 17,3 kg für Kisten mit 12 Flaschen.</p>
--	---