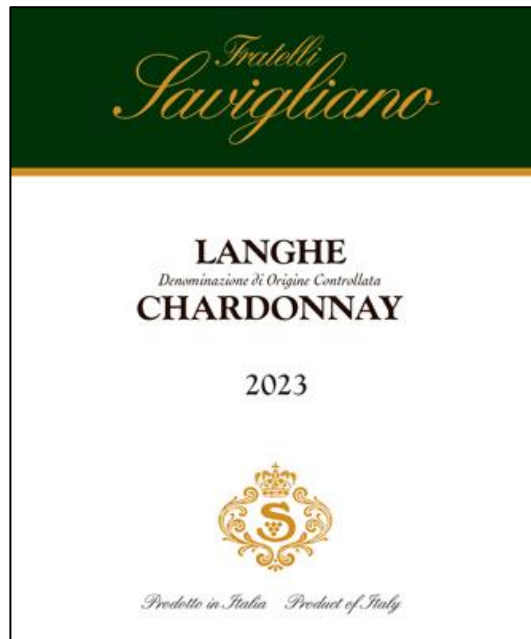




Fratelli Savigliano



<p>BEZEICHNUNG: Langhe D.O.C. Chardonnay 2023. REBSORTE: 100 % Chardonnay. LESEZEIT: Ende September REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung. ALTER DES WEINBERGS: 35 Jahre. ERTRAG: 100 Ztr/ ha. ANBAUDICHTE: 4.166 Weinstöcke pro Hektar. ALKOHOLGEHALT: 14 % vol. GESAMTZUCKER: 4,13 g/L. GESAMTSÄURE: 5,44 g/L. TROCKENEXTRAKT: 21,4 g/L. VINIFIKATION: in weiß. Die Traubenschalen bleiben einige Stunden in Kontakt mit dem Most. Nach dem Abstich beendet der Most die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur inahltanks.</p>	<p>LAGERUNG: inahltanks. Innerhalb von 1 Jahr nach dem Abfüllen konsumieren. FARBE: strohgelb, nicht sehr intensiv. AROMA: fruchtig mit einem Hauch von Pfirsich und Blumen, Akazien und Gingster. GESCHMACK: trocken, frisch, moderate Säure, weich. PAARUNG: Harmoniert mit Vorspeisen, Fischgerichten, einfachen Gerichten und Aperitifs. TRINKTEMPERATUR: 10-11 °C. LAGERUNG DER FLASCHEN: senkrecht. FLASCHENGRÖSSE: 0,75 und 0,375 Liter-Flaschen. FLASCHEN PRO KISTE: Kisten mit 6 und 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>
---	--