



*Fratelli Savigliano*



<p><b>BEZEICHNUNG:</b> Dolcetto di Diano d'Alba D.O.C.G 2023.</p> <p><b>REBSORTE:</b> 100 % Dolcetto.</p> <p><b>LESEZEIT:</b> Mitte September.</p> <p><b>REBERZIEHUNG:</b> Traditionelle Gouyot-Erziehung.</p> <p><b>ALTER DES WEINBERGS:</b> 40 Jahre.</p> <p><b>ERTRAG:</b> 80 Ztr./ha.</p> <p><b>ANBAUDICHTE:</b> 5.208 Weinstöcke pro Hektar.</p> <p><b>ALKOHOLGEHALT:</b> 13,5 % vol.</p> <p><b>REDUKTIONSZUCKER:</b> 3,09 g/L.</p> <p><b>GESAMTSÄURE:</b> 4,88 g/L.</p> <p><b>TROCKENEXTRAKT:</b> 28,2 g/L.</p> <p><b>VINIFIKATION:</b> in rot. Alkoholische Gärung für 6-7 Tage bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Häufiges Umpumpen, um Farbe und Struktur zu extrahieren. Nach dem Abstich folgt die malolaktische Gärung in Fässern in geschützten Räumen.</p>	<p><b>LAGERUNG:</b> in der Flasche für mindestens 2 Monate nach dem Abfüllen, das üblicherweise im Februar/März stattfindet. Innerhalb von 2 Jahren zu konsumieren.</p> <p><b>FARBE:</b> intensives Rubinrot.</p> <p><b>AROMA:</b> fruchtig, erinnert an Kirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere.</p> <p><b>GESCHMACK:</b> trocken, angenehm am Gaumen, sehr niedriger Säuregehalt, Nachgeschmack von Mandeln.</p> <p><b>PAARUNG:</b> Wein, der zu allen Gerichten passt. Harmoniert mit Vorspeisen auf Fleischbasis, ersten Gängen und generell nicht zu aufwendigen Gerichten, Wurstwaren und mittelreifen Käsesorten.</p> <p><b>TRINKTEMPERATUR:</b> 16-17 °C.</p> <p><b>LAGERUNG DER FLASCHEN:</b> senkrecht.</p> <p><b>FLASCHENGRÖSSE:</b> 0,75 Liter-Flaschen und 0,375 Liter-Halbflaschen.</p> <p><b>FLASCHEN PRO KISTE:</b> Kisten mit 6 oder 12 Flaschen oder 24 Halbflaschen.</p> <p><b>GEWICHT PRO KISTE:</b> 8,5 kg für Kisten mit 6 Flaschen, 17 kg für Kisten mit 12 Flaschen; 18 kg für Kisten mit 24 Halbflaschen.</p>
--	--