



Fratelli Savigliano



<p>BEZEICHNUNG: Langhe D.O.C. 2023 Favorita. REBSORTE: 100 % Favorita. LESEZEIT: Ende September. REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung. ALTER DES WEINBERGS: 35 Jahre. ERTRAG: 100 Ztr./ ha. ANBAUDICHTE: 4.166 Weinstöcke pro Hektar. ALKOHOLGEHALT: 13 % vol. GESAMTZUCKER: 3,92 g/L. GESAMTSÄURE: 5,35 g/L. TROCKENEXTRAKT: 18,8 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: in Stahltanks. 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>
---	--