



*Fratelli Savigliano*



BEZEICHUNG: ROSATO (VINO DA TAVOLA).

LESEZEIT: Ende September.

REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung.

GEMEINDE: Diano d'Alba (CN).

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %.

GESAMTZUCKER: 3 g/L.

GESAMTSÄURE: 5,6 g/L.

TROCKENEXTRAKT: 24 g/L.

VINIFIKATION: Weißweibereitung ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C für 15 Tage.

REIFUNG: in Stahl. Farbe: rosa.

AROMA: Die fruchtigen Aromen erinnern an Kirschen und Himbeeren, die blumigen an Rosen und Gingster.

GESCHMACK: weich, voll, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Tanninen und Säure.

PAARUNG: Harmoniert mit Vorspeisen, Fischgerichten und einfachen ersten Gängen.

TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C.

LAGERUNG DER FLASCHEN: senkrecht.

FLASCHENGRÖSSE: 0,75 Liter-Flaschen und 0,375 Liter-Halbflaschen.

FLASCHEN PRO KISTE: Kisten mit 6 oder 12 Flaschen oder 24 Halbflaschen.

GEWICHT PRO KISTE: 8,7 kg für Kisten mit 6 Flaschen, 17,3 kg für Kisten mit 12 Flaschen.