



Fratelli Savigliano



<p>BEZEICHNUNG: Dolcetto di Diano d'Alba Sorì del Sot D.O.C.G. 2023. REBSORTE: 100 % Dolcetto. LESEZEIT: Ende September. REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung. ALTER DES WEINBERGS: 35 Jahre. ERTRAG: 80 Ztr./ha. ANBAUDICHTE: 5.208 Weinstöcke pro Hektar. ALKOHOLGEHALT: 14 % vol. GESAMTZUCKER: 3,16 g/L. GESAMTSÄURE: 5,33 g/L. TROCKENEXTRAKT: 29,9 g/L. VINIFIKATION: 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>LAGERUNG: In Eichenfässern für mindestens 2-3 Monate. Nach dem Abfüllen für mindestens 2 Monate in der Flasche aufbewahren. Innerhalb von 2-3 Jahren zu konsumieren. FARBE: intensives Rubinrot. AROMA: fruchtig, erinnert an Kirschen. GESCHMACK: weich, vollmundig, voll, sehr niedriger Säuregehalt. PAARUNG: Harmoniert mit Vorspeisen auf der Grundlage von rotem Fleisch, einfachen Vorspeisen und ersten Gängen und Wurstwaren. TRINKTEMPERATUR: 17 °C. LAGERUNG DER FLASCHEN: senkrecht. FLASCHENGRÖSSE: 0,75 Liter-Flaschen. FLASCHEN PRO KISTE: Kisten mit 6 oder 12 Flaschen. GEWICHT PRO KISTE: 8,7 kg für Kisten mit 6 Flaschen, 17,3 kg für Kisten mit 12 Flaschen.</p>
--	--