



Fratelli Savigliano



<p>BEZEICHNUNG: Piemonte Grignolino D.O.C. 2023. REBSORTE: 100 % Grignolino. LESEZEIT: Ende September. REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung. ALTER DES WEINBERGS: 30 Jahre. BODEN: kalkhaltig. ERTRAG: 95 Ztr./ha. ANBAUDICHTE: 4.630 Weinstöcke pro Hektar. ALKOHOLGEHALT: 13,5 % vol. GESAMTZUCKER: 2,8 g/L. GESAMTSÄURE: 5,4 g/L. TROCKENEXTRAKT: 24,6 g/L. VINIFIKATION: in rot. Alkoholische Gärung mit Schalen für 2-3 Tage bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Wie bei allen anderen Rotweinen findet häufiges Umpumpen statt. Nach dem Abstich folgt die malolaktische Gärung in Stahltanks in geschützten Bereichen. REIFUNG: bis Mitte Januar in Stahltanks.</p>	<p>LAGERUNG: Nach dem Abfüllen mindestens 1 Monat in der Flasche. Innerhalb von 2 Jahren zu konsumieren. FARBE: nicht sehr intensives Rubinrot. AROMA: fruchtig, zart. GESCHMACK: Mäßig trocken, angenehm am Gaumen, Säure und sehr niedrige Tannine dank der Bodeneigenschaften. PAARUNG: Wein, der zu allen Gerichten passt. Harmoniert mit Vorspeisen, generell einfachen ersten Gängen und Gerichten, Wurstwaren und mittelreifen Käsesorten. TRINKTEMPERATUR: 17 °C. LAGERUNG DER FLASCHEN: senkrecht. FLASCHENGRÖSSE: 0,75 Liter-Flaschen. FLASCHEN PRO KISTE: Kisten mit 6 oder 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>
---	---