



Fratelli Savigliano



<p>DENOMINAZIONE: Dolcetto di Diano d'Alba "Autin Grand" D.O.C.G. 2023. VITIGNO: Dolcetto 100%. EPOCA VENDEMMIA: fine settembre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 80 anni. RENDIMENTO: 80 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 5208 viti per Ha. ALCOOL: 14% vol. ZUCCHERI RIDUTTORI: 3,41 g/l. ACIDITA' TOTALE: 5,21 g/l in ac. Tartarico. ESTRATTO SECCO: 32 g/l. VINIFICAZIONE: in rosso. Stessi tempi di fermentazione degli altri Dolcetti.</p>	<p>INVECCHIAMENTO: in botte di rovere per 3-4 mesi. AFFINAMENTO: in botti di rovere per almeno 3-4 mesi e in bottiglia per almeno 5-6 mesi dopo l'imbottigliamento. Da consumare entro 3-4 anni. COLORE: rosso rubino intenso tendente al violaceo. PROFUMI: fruttati, ricordano la ciliegia. GUSTO: morbido, corposo, pieno, acidità molto bassa. ABBINAMENTO: Da abbinare ad antipasti, salumi, primi e piatti generalmente non troppo elaborati. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione verticale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6 o 12 bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; da 12 bott. kg. 17,3.</p>
---	---