



*Fratelli Savigliano*



<p>DENOMINAZIONE: Dolcetto di Diano d'Alba D.O.C.G. 2023. VITIGNO: Dolcetto 100%. EPOCA VENDEMMIA: metà settembre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 40 anni. RENDIMENTO: 80 q/ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 5208 viti per Ha. ALCOOL: 13,5% vol. ZUCCHERI RIDUTTORI: 3,09 g/l. ACIDITA' TOTALE: 4,88 g/l. ESTRATTO SECCO: 28,2 g/l. VINIFICAZIONE: in rosso. Fermentazione alcolica per 6-7 giorni a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Vengono effettuati frequenti rimontaggi per estrarre colore e struttura. Dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica in botti poste in locali riparati.</p>	<p>AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 2 mesi dopo l'imbottigliamento che avviene in febbraio-marzo. Da consumare entro 2 anni. COLORE: rosso rubino intenso. PROFUMI: fruttati, ricordano la ciliegia, la mora e il ribes. GUSTO: secco, piacevole al palato, acidità molto bassa, retrogusto di mandorla. ABBINAMENTO: vino da tutto pasto. Da abbinare ad antipasti a base di carne, primi e piatti generalmente non troppo elaborati, salumi, formaggi di media stagionatura. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-17 °C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione verticale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri e mezza bott. da 0,375 litri. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6, da 12 bottiglie o da 24 mezza bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,5; da 12 bott. kg. 17; da 24 mezza bott. Kg. 18.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------