



Fratelli Savigliano



<p>DENOMINAZIONE: Dolcetto di Diano d'Alba "Sori del Sot" D.O.C.G. 2023. VITIGNO: Dolcetto 100%. EPOCA VENDEMMIA: fine settembre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 45 anni. RENDIMENTO: 80 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 5208 viti per ettaro. ALCOOL: 14% vol. ZUCCHERI TOTALI: 3,16 g/l. ACIDITA' TOTALE: 5,33 g/l. ESTRATTO SECCO: 29,9 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 botti di rovere per almeno 2-3 mesi. Da lasciare in bottiglia minimo 2 mesi dall'imbottigliamento. Da consumare entro 2-3 anni. COLORE: rosso rubino intenso. PROFUMI: fruttati, ricordano la ciliegia. GUSTO: morbido, corposo, pieno, acidità molto bassa. ABBINAMENTO: Da abbinare ad antipasti a base di carne rossa, primi e piatti generalmente non troppo elaborati, salumi. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °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>
--	---