



il primo 2021

Weinsorte	<i>Dolcetto d'Alba DOC</i>	
Farbe	<i>Rotwein, 100% Dolcettotrauben, trocken ausgebaut</i>	
Nase	<i>Strahlendes purpurrot mit lila Reflexen</i>	
Gaumen	<i>Sauber mit schöner Frucht von Kirsch, Ribisel und Mandeln</i>	
	<i>Runde Tannine mit Mandelnote und Blutorange. Kirschnote im Abgang, Säure und Alkohol gut eingebunden</i>	
Weindaten	<i>il primo</i>	<i>DOC Regelung</i>
Alkohol	<i>13,5 %</i>	<i>(Mindestalkohol 11,5 %)</i>
Säure	<i>5,5 g/l</i>	<i>(Mindestsäure 4,5 g/l)</i>
Restzucker	<i>0,3 g/l</i>	<i>(Maximalwert 4,0 g/l)</i>
Extrakt	<i>24,4 g/l</i>	<i>(Mindestextrakt 21 g/l)</i>
Traubenmenge	<i>4700 Kg/ha</i>	<i>(max. 9000 Kg/ha)</i>
Produktionsmenge	<i>510 Flaschen 0,75 l</i>	
Fermentation	<i>9 Tage auf der Maische bis max. 25 °C</i>	
	<i>Vergärung mit Reinzuchthefer</i>	
Weinausbau	<i>Biologischer Ausbau im Weinberg und in der Cantina</i>	
	<i>12 Monate im Edelstahltank</i>	
	<i>6 Monate auf der Flasche</i>	
Weinberg	<i>Dolcetto (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)</i>	
Größe	<i>3484 m² / 1672 Reben</i>	
Reben gepflanzt	<i>1950 und 1955</i>	
Ausrichtung	<i>Süd Südwest</i>	
Erde	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>	
Meereshöhe	<i>430 m. ü. M.</i>	

cl