



## CIABOT

<b>Weinsorte</b>	<i>Rotwein 100% Dolcettotrauben, trocken ausgebaut</i>
<b>Farbe</b>	<i>dichtes Rubinrot mit lila Reflexen</i>
<b>Nase</b>	<i>fruchtig vielschichtig</i>
<b>Gaumen</b>	<i>voller Auftakt, ausbalancierte Säure/Tannin-Struktur, dichter Körper, Aromen dunkler Beeren und Gewürznoten, runder und anhaltender Abgang</i>

<b>Weindaten</b>	<i>Ciabot</i>	<i>DOC Regelung</i>
<b>Alkohol</b>	<i>13,5% – 14,5%</i>	<i>(Mindestalkohol 11,5%)</i>
<b>Säure</b>	<i>5,0 – 5,5 g/l</i>	<i>(Mindestsäure 5 g/l)</i>
<b>Restzucker</b>	<i>&lt; 2 g/l</i>	<i>(Maximalwert 4,9 g/l)</i>
<b>Extrakt</b>	<i>27 g/l</i>	<i>(Mindestextrakt 22 g/l)</i>
<b>Traubenmenge</b>	<i>4300 Kg/ha</i>	<i>(max. 9000 Kg/ha)</i>
<b>Weinmenge</b>	<i>600 l/1000 Kg</i>	<i>(max. 650 l/1000 Kg)</i>

<b>Fermentation</b>	<i>ca. 12 Tage auf der Maische bis max. 30 °C</i>
<b>Hefe</b>	<i>Reinzuchtheefe</i>
<b>Weinausbau</b>	<i>12 Monate im Edelstahltank 12 Monate im kleinen Holzfass 6 Monate auf der Flasche nicht filtriert</i>

<b>Weinberg</b>	<i>Ciabot</i>
<b>Größe</b>	<i>5896 m<sup>2</sup> / 1967 Rebstöcke</i>
<b>Alter</b>	<i>über 35 Jahre</i>
<b>Ausrichtung</b>	<i>Süd / Südwest</i>
<b>Höhe</b>	<i>450 m. ü. M.</i>

cl