



„B“

Weinsorte	Rotwein 100% Dolcettotrauben, trocken ausgebaut
Farbe	transparentes Rubinrot mit lila Reflexen
Nase	fruchtig weinig
Gaumen	weicher Auftakt, ausbalancierte Säure/Tannin Struktur, vollmundig mit sortentypischen Aromen

Weindaten	„B“	DOC Regelung
Alkohol	12,5% – 13,5%	(Mindestalkohol 11,5%)
Säure	5,5 - 6 g/l	(Mindestsäure 5 g/l)
Restzucker	< 2 g/l	(Maximalwert 4,9 g/l)
Extrakt	25 g/l	(Mindestextrakt 22 g/l)
Traubenmenge	5300 Kg/ha	(max. 9000 Kg/ha)
Weinmenge	600 l/1000 Kg	(max. 650 l/1000 Kg)

Fermentation	ca. 12 Tage auf der Maische bis max. 30°C
Hefe	Spontanhefe (traubeneigene Hefe)
Weinausbau	12 Monate im Edelstahltank 12 Monate im kleinen Holzfass 6 Monate auf der Flasche nicht filtriert

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