



ciabot

Weinsorte	<i>Dolcetto d'Alba DOC Superiore 2017</i>	
Farbe	<i>Rotwein, 100% Dolcettotrauben, trocken ausgebaut</i>	
Nase	<i>leuchtendes Rubinrot</i>	
Gaumen	<i>Kirschen, Brombeeren, Bitterschokolade, unterlegt mit Gewürznoten</i>	
	<i>Kirschnote, Bitterschokolade, kräftiges Tannin, lagerfähig</i>	
Weindaten	<i>ciabot 2017</i>	<i>DOC Superiore Regelung</i>
Alkohol	<i>14,5 %</i>	<i>(Mindestalkohol 12,5 %)</i>
Säure	<i>5,29 g/l</i>	<i>(Mindestsäure 4,5 g/l)</i>
Restzucker	<i>0,4 g/l</i>	<i>(Maximalwert 4,0 g/l)</i>
Extrakt	<i>25,1 g/l</i>	<i>(Mindestextrakt 22 g/l)</i>
Traubenmenge	<i>6000 Kg/ha</i>	<i>(max. 9000 Kg/ha)</i>
Produktionsmenge	<i>671 Flaschen 0,75 l</i>	
	<i>51 Flaschen 1,5 l</i>	
Fermentation	<i>14 Tage auf der Maische bis max. 30 °C</i>	
	<i>Vergärung mit der Naturhefe der Trauben</i>	
Weinausbau	<i>6 Monate im Edelstahltank</i>	
	<i>12 Monate im 500 l Holzfass aus französischer Eiche</i>	
	<i>6 Monate auf der Flasche</i>	
Weinberg	<i>Dolcetto (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)</i>	
Größe	<i>3484 m²</i>	
Reben gepflanzt	<i>1950 / 1955</i>	
Ausrichtung	<i>Süd Südwest</i>	
Erde	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>	
Meereshöhe	<i>420 m. ü. M.</i>	

cl