



## ciabot 2021

<b>Weinsorte</b>	<i>Dolcetto d'Alba DOC Superiore Rotwein, 100% Dolcettotrauben, trocken ausgebaut Strahlend dichtes purpurrot mit lila Reflexen</i>	
<b>Farbe</b>		
<b>Nase</b>	<i>Sauber mit leichter Holz- und Rauchnote, dezente Johannis- und Brombeeren sowie Ribisel</i>	
<b>Gaumen</b>	<i>Vollmundig mit Kirsch- und Pflaumenfrucht, kräftiges Tannin, Mandelnote im Abgang, lagerfähig</i>	
<b>Weindaten</b>	<i>ciabot</i>	<i>DOC Superiore Regelung</i>
<b>Alkohol</b>	<i>14 %</i>	<i>(Mindestalkohol 12,5 %)</i>
<b>Säure</b>	<i>5,24 g/l</i>	<i>(Mindestsäure 4,5 g/l)</i>
<b>Restzucker</b>	<i>0,1 g/l</i>	<i>(Maximalwert 4,0 g/l)</i>
<b>Extrakt</b>	<i>25,7 g/l</i>	<i>(Mindestextrakt 22 g/l)</i>
<b>Traubenmenge</b>	<i>4700 Kg/ha</i>	<i>(max. 9000 Kg/ha)</i>
<b>Produktionsmenge</b>	<i>343 Flaschen 0,75 l 33 Flaschen 1,5 l 7 Flaschen 3,0 l</i>	
<b>Fermentation</b>	<i>13 Tage auf der Maische bis max. 30 °C Vergärung mit der Naturhefe der Trauben</i>	
<b>Weinausbau</b>	<i>Biologischer Ausbau im Weinberg und in der Cantina 6 Monate im Edelstahltank 12 Monate im 500 l Holzfass aus französischer Eiche 6 Monate auf der Flasche</i>	
<b>Weinberg</b>	<i>Dolcetto (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)</i>	
<b>Größe</b>	<i>3484 m<sup>2</sup> / 1672 Reben</i>	
<b>Reben gepflanzt</b>	<i>1950 / 1955</i>	
<b>Ausrichtung</b>	<i>Süd Südwest</i>	
<b>Erde</b>	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>	
<b>Meereshöhe</b>	<i>430 m. ü. M.</i>	

cl