



Barolo D.O.C.G. "Sorano"

Technische Daten:

Produktionsgebiet: *Serralunga (CN)*
Weinstock: *Nebbiolo 100%*
Alter der Weinberge: *20 Jahre*
Erziehungsform: *Guyot*
Dichte: *4000-5000 Rebstöcken pro Hektar (Ha)*
Ernte: *Ende Oktober*
Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar (Ha): *60 ql*
Weinbereitung: *in rot mit Thermo rotofermenters*
Verfeinerung: *24 Monate in Barriques Französisch, 12 Monate im Fass 30Hl und 12 Monate in der Flasche*

Analytische Daten:

Alkohol: *14.50 % vol.*
Zucker: *2.80 g/l*
Säure: *5.70*
PH: *3.40*

Verkostungsnotizen:

Farbe: *Rubinrot mit Granat*
Parfüm: *typischen, vollen, intensiven reife Frucht*
Geschmack: *Trocken, warm, weich, Tannin und anhaltend*
Temperatur (°) des Dienstes: *16-18°*

SORANO