



C
L
A
U
D
I
O
A
L
A
R
I
O

Dolcetto D.O.C.G. "Sorì Costa Fiore"

Technische Daten:

Produktionsgebiet: *Diano d'Alba (CN)*
Weinstock: *Dolcetto 100%*
Alter der Weinberge: *50 Jahre*
Erziehungsform: *Guyot*
Dichte: *4000-5000 Rebstöcken pro Hektar (Ha)*
Ernte: *mitte September*
Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar (Ha): *60 ql*
Weinbereitung: *in rot mit Thermo rotofermenters*
Verfeinerung: *ein Jahr, in Edelstahl*

Analytische Daten:

Alkohol: *14.50 % vol.*
Zucker: *2.50 g/l*
Säure: *5.70*
PH: *3.40*

Verkostungsnotizen:

Farbe: *Rubinrot mit violetten*
Parfüm: *charakteristischen, vollen und intensiv mit Noten von reifen exotischen*
Geschmack: *Trocken, warm, weich, ausgewogene Tannine mit einer seidig glatt*
Temperatur (°) des Dienstes: *16-18°*

SORI' COSTA FIORE