

## " Ciarèt ", Monferrato Chiaretto DOC 2007

„Aderlass“ von Dolcetto di Ovada, Stahltankausbau, fruchtig, leicht lieblich, für einen Roséwein körperreich, Trinktemperatur bis 15°C, als Aperitiv oder zu Antipasti



### **Traubensorte:**

Dolcetto, gelesen vom 08/09/07 bis zum 21/09/07

### **Gärung:**

20 Tage im Stahltank, Gärtemperatur 16°C, Trockenreinzuchtheefe

### **Ausbau:**

Stahltank, Lagerung über den Winter bei 0°C zur Weinstabilisation, biologischer Säureabbau. Der Wein wurde in keiner Weise behandelt (Zuckeranreicherung, Entsäuerung) ausser mit dem Zusatz von Metaweinsäure.

### **Abfüllung:**

Los LS801, 2000 Flaschen

### **Analytische Hauptdaten:**

Alkohol: 13,5 % Vol., Gesamtsäure: 6,4 g/l, Trockenextrakt: 22,3 g/l, Restzucker: 9,5 g/l

### **AZIENDA AGRICOLA LO ZERBONE DI FABIO EMILIO SOMAZZI**

località RIO ZERBONE, 7 a ROCCAGRIMALDA (AL) - 15078  
tel. + 39 0143 835616- fax. + 39 0143 835616 - email: info@lozerbone.com  
cell. 3339897662 - P.iva 02028570063