

"Lo Zerbone", Dolcetto di Ovada DOC

1 Woche Maischegärung, Stahltankausbau, Hauptwein unseres Betriebes, intensives Rubinrot, Aroma würzig, trocken, langanhaltend, fast mit allen Speisen kombinierbar, Trinktemperatur 16-18°C



Traubensorte:

Dolcetto, gelesen vom 22/09/05 bis zum 30/09/05

Gärung:

Stahltank 10 Tage, Gärtemperatur 26°C, 1 Maischeumwälzung durch Rundpumpen pro Tag, Trockenreinzuchtheefe

Ausbau:

9 Monate im Stahltank, Lagerung über den Winter bei 0°C zur Weinstabilisation, biologischer Säureabbau im folgenden Frühling. Der Wein wurde in keiner Weise behandelt (Zuckeranreicherung, Entsäuerung). 3 Monate Flaschenlagerung, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Abfüllung:

Los LR601, 6000 Flaschen

Analytische Hauptdaten:

Alkohol: 13,5 % Vol., Gesamtsäure: 5,8g/l, Trockenextrakt: 28,2 g/l, Restzucker: 2,0 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