

U Zeibon Rosso

Tafelwein aus Dolcettotrauben, ohne Filtration abgefüllt. Rubinrot mit violetten Reflexen. Aroma fruchtig nach Brombeere und Kirsche. Trinktemperatur 18°C. Passt zu leichten Gerichten, Geflügel und Käse.



Traubensorte:

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

Gärung:

Stahltank 7 Tage, Gärtemperatur 23°C, 1 Maischeumwälzung durch Rundpumpen pro Tag, Trockenreinzuchtheefe

Ausbau:

Lagerung über den Winter bei 0°C zur Weinsteinstabilisation, biologischer Säureabbau unmittelbar nach der Gärung oder im folgenden Frühling. Der Wein wurde in keiner Weise behandelt (Zuckeranreicherung, Entsäuerung).

Abfüllung:

Los LTR702, 2400 Flaschen, der Wein wurde nicht gefiltert.

Analytische Hauptdaten:

Alkohol: 13,5 % Vol., Gesamtsäure: 5,8 g/l, Trockenextrakt: 25 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