

## 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 12/09/07 bis zum 21/09/07

### **Gärung:**

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

### **Ausbau:**

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

### **Abfüllung:**

Los LTR901, 2600 Flaschen, der Wein wurde nicht gefiltert.

### **Analytische Hauptdaten:**

Alkohol: 13,5 % Vol., Gesamtsäure: 5,2 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](mailto:info@lozerbone.com)

cell. 3339897662 - P.iva 02028570063