



Fratelli Savigiano



DIANO D'ALBA DOCG Sorì Autin Grand

DENOMINAZIONE: Dolcetto di Diano d'Alba "Autin Grand" D.O.C.G. 2019. VITIGNO: Dolcetto 100%. EPOCA VENDEMMIA: fine settembre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 60 anni. RENDIMENTO: 80 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 5208 viti per Ha. ALCOOL: 14,5% vol. ZUCCHERI RIDUTTORI: 3,06 g/l. ACIDITA' TOTALE: 5,02 g/l in ac. Tartarico. ESTRATTO SECCO: 30,5 g/l. VINIFICAZIONE: in rosso. Stessi tempi di fermentazione degli altri Dolcetto.	INVECCHIAMENTO: in botte di rovere per 3-4 mesi. AFFINAMENTO: in botti di rovere per almeno 3-4 mesi e in bottiglia per almeno 5-6 mesi dopo l'imbottigliamento. Da consumare entro 3-4 anni. COLORE: rosso rubino intenso tendente al violaceo. PROFUMI: fruttati, ricordano la ciliegia. GUSTO: morbido, corposo, pieno, acidità molto bassa. ABBINAMENTO: Da abbinare ad antipasti, salumi, primi e piatti generalmente non troppo elaborati. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione verticale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6 o 12 bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; da 12 bott. kg. 17,3.
--	---



Fratelli Savigiano



DIANO D'ALBA DOCG Sorì Autin Grand

DESIGNATION: Dolcetto di Diano d'Alba "Autin Grand" D.O.C.G. 2019 GRAPE VARIETY: 100% Dolcetto. HARVEST PERIOD: late September. TRAINING SYSTEM: Traditional Guyot. AGE OF THE VINEYARD: 60 years. YIELD: 80 q/Ha. PLANTING DENSITY: 5208 vines per Ha. ALCOHOL: 14.5% vol. REDUCING SUGARS: 3,06 g/l. TOTAL ACIDITY: 5,02 g l in tataric acid. DRY EXTRACT: 30.5 g/l.	VINIFICATION: on skins. The same fermentation times as the other versions of Dolcetto. AGEING: in oak barrels for 3-4 months. REFINEMENT: in oak barrels for at least 3-4 months and in bottles for at least 5-6 months after bottling. To be consumed within 3-4 years. COLOUR: intense ruby red tending towards violet. BOUQUET: fruity, reminiscent of cherry. TASTE: soft, full-bodied, full, very low acidity. PAIRING: To be paired with appetisers, cold cuts, first and main dishes that are generally not too elaborate. SERVING TEMPERATURE: 17-18 °C. STORAGE OF BOTTLES: vertical position. BOTTLE SIZE: 0.750 litre bottles. BOTTLES PER BOX: boxes of 6 or 12 bottles. WEIGHT PER PACKAGE: box of 6 bottles 8.7 kg; 12 bottles 17.3 kg.
---	---