



DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

SAVINCATO

PRODUKTIONSZONE

Savincato wird aus gutseigenen Trauben der Weinberge der Tenuta L'illuminata in La Morra (Cuneo) gewonnen. Die Rebberge liegen auf 250 m über dem Meeresspiegel mit südwestlicher Hanglage. Der Boden besteht aus kalkigen, lehmig-sandigen Sedimenten miozänen Ursprungs.

REBSORTEN

Dolcetto d'Alba 100%.

HEKTARERTRAG

Circa 7.000 kg Trauben.

AUSBEUTE IN WEIN

Circa 70%, entsprechend 50 hl pro Hektar.

WEINLESE

Die Ernte findet Mitte September statt. Das von Hand gepflückte Traubengut wird in Kisten à 20 kg nach einer sorgfältigen Auswahl der Beeren sofort in den Weinkeller gebracht.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Alkoholgärung wickelt sich in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur ab, um eine möglichst lange Berührungszeit des Mostes mit den Häuten zu gewährleisten.

Gleich anschliessend im Oktober spielt sich die malolaktische oder Milchsäuregärung ab.

Der Wein wird nun für 6-7 Monate in grossen Weinfässern verfeinert und erst nach min.

3 monatiger Flaschenlagerung in der eigenen Gutschellerei freigegeben.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensiv rubinrot in der Farbe mit violett Stichen.

Das Bouquet ist fruchtig, intensiv, an kleine, rote Früchte erinnernd, vor allem Kirsche, Heidel- und Brombeere. Im Gaumen ist er breit, gut ausgewogen und langanhaltend.

NAMENSURSPRUNG

Der Name Savincato bezieht sich auf die Savincati, die keltische Bevölkerung des Piemonts im ersten Jahrhundert v. Chr.