



## Daten

|                        |   |
|------------------------|---|
| Wein:                  | Barbera d'Alba DOC Superiore  |
| Traubensorten:         | Barbera 96%, Nebbiolo 4%  |
| Produktionsgebiet:     | Roddino (Località Mucci)  |
| Rebberge (Pflanzjahr): | Trivè (2000)<br>Barata (2002)<br>Manno (2007)                         |
| Rebschnitt:            | Guyot   |
| Bodenbeschaffenheit:   | kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden                               |
| Ernte:                 | Barbera in der Periode von 24.09.15 - 11.10.15<br>Nebbiolo 08.10.2015 |
| Ertrag:                | teilweise durch Hagel zerstört  |
| Einmaischen:           | quetschen und entrappen   |
| Mazeration:            | 10 Tage mit Übergießen und Délestage                                  |
| Malolaktische Gärung:  | im Stahltank  |
| Ausbau:                | 10-18 Monate in französischen Barriques, neu und im zweiten Durchgang |
| Gesamtsäure:           | 6.18 g/l  |
| Restzucker:            | 1.0 g/l   |
| Trockenextrakt:        | 30.8 g/l  |
| Alkohol effektiv:      | 15.54% vol  |
| Abfüllung:             | 03.09.2017  |
| Produktion:            | 2156 Flaschen à 0.75 l, 58 Magnum à 1.5 l                             |