



## Technische Daten

Wein:	Barbera d'Alba DOC Superiore
Rebsorten:	Barbera 96%, Nebbiolo 4%
Produktionsgebiet:	Roddino (Località Mucci)
Rebberge (Pflanzjahr):	Barata (2002) Manno (2007) Est (dietro cantina) 2017
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernten:	Barbera in der Periode 3.10.19 - 18.10.19 Nebbiolo in der Periode 16.10.19 - 26.10.19
Ertrag des Barbera:	450 g/qm
Einmischen:	sanft quetschen und entrappen
Mazeration:	10 Tage mit Übergiessen und Délestage
Malolaktische Gärung:	im Stahltank, ab Beginn der alkoholischen Gärung
Ausbau:	mindestens 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 Liter), davon mindestens ein Drittel neu
Gesamtsäure:	6,49 g/l
Restzucker:	1,03 g/l
Trockenextrakt netto:	30,5 g/l
Alkohol effektiv:	16,47% vol
Abfüllung:	20.09.2022
Verschluss:	Kork diam10, 10 Jahre Garantie, <a href="http://www.diam-sugheri.com">www.diam-sugheri.com</a>
Produktion:	1692 Flaschen à 0,75 l, 42 Magnum à 1,5 l