



## Technische Daten

Wein: Rebsorten:

Produktionsgebiet:

Rebberge (Pflanzjahr):

Rebschnitt:

Bodenbeschaffenheit:

Ernten:

Ertrag des Barbera:

Einmaischen: Mazeration:

Malolaktische Gärung:

Ausbau:

Alkohol effektiv:
Restzucker:
Gesamtsäure:
Trockenextrakt netto:
Gesamtschwefel:
Abfüllung:
Verschluss:

Produktion:

Barbera d'Alba DOC Superiore

Barbera

Roddino (Località Mucci)

Barata (2002) Manno (2007)

Est (dietro cantina) 2017

Trivé 2018

Guyot

kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

2 Ernten in der Periode 25. - 29. September 2022

320 g/gm (erlaubtes Maximum 1000 g/gm)

sanft quetschen und entrappen 10 Tage mit Übergiessen

im Stahltank ab Beginn der alkoholischen Gärung Ausbau mindestens 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 Liter), davon mehr als ein Drittel neu

25.8.2025

Kork diam10, 10 Jahre Garantie, www.diam-sugheri.com

2000 Flaschen à 0,75 I, 43 Magnum à 1,5 I