



Scheda tecnica

Wein:

Traubensorte:

Produktionsgebiet:

Weinberge (Pflanzjahr):

Rebschnitt:

Bodenbeschaffenheit:

Ernte:

Ertrag:

Enmaischen:

Mazeration:

Malolaktische Gärung:

Ausbau:

Alkohol effektiv:

Restzucker:

Gesamtsäure:

Trockenextrakt netto:

Gesamtschwefel:

Abfüllung:

Verschluss:

Produktion :

Barbera d'Alba DOC Superiore

Barbera 100%

Roddino (Località Mucci)

Barata (2002)

Manno (2007)

Trivé (2018)

Guyot

kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

11.10.2021 e 25.10.2021

430 g/mq

sanft quetschen und entrappen

10 Tage mit Übergießen und Délestage

im Stahltank ab Beginn der alkoholischen Gärung

mindestens 24 Monate in 2 neuen Barriques (Pièce)

aus französischer Eiche à 228 Liter

16,81% vol $\pm 0,15$ (Minimum 12,5%)

1,55 g/l $\pm 0,16$

7,00 g/l $\pm 0,28$ (Minimum 4,5 g/l)

28,5 g/l $\pm 0,7$ (Minimum 23 g/l)

94 mg/l ± 5 (Maximum 150 mg/l)

24.09.2024

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

580 Flaschen à 0,75 cl