



## Daten

Wein:	Barbera d'Alba DOC Superiore
Traubensorten:	Barbera 96%, Nebbiolo 4%
Produktionsgebiet:	Roddino (Località Mucci)
Rebberge (Pflanzjahr):	Barata (2002) Manno (2007)
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	Barbera in der Periode von 29.09.17 - 18.10.17 Nebbiolo 22.09.17 - 04.10.17
Ertrag:	620 g/m <sup>2</sup>
Einmischen:	quetschen und entrappen
Mazeration:	10 Tage mit Übergießen und Délestage
Malolaktische Gärung:	im Stahltank
Ausbau:	ein Teil (57%) 24 Monate in neuen französischen Barriques, der andere Teil in Barriques 2. und 3. Durchgang
Gesamtsäure:	6.42 g/l
Restzucker:	0.24 g/l
Trockenextrakt:	30.0g/l
Alkohol effektiv:	15.79% vol
Abfüllung:	24.04.2020
Verschluss:	Korken diam10, 10 Jahre Garantie, <a href="http://www.diam-sugheri.com">www.diam-sugheri.com</a>
Produktion:	1948 Flaschen à 0.75 l, 42 Magnum à 1.5 l