



Daten

Wein:	Barbera d'Alba DOC Superiore
Traubensorten:	Barbera 95%, Nebbiolo 5%
Produktionsgebiet:	Roddino (Località Mucci)
Rebberge (Pflanzjahr):	Barata (2002) Manno (2007)
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	Barbera in der Periode von 4.10.18 - 15.10.18 Nebbiolo 4.10.18 - 15.10.18
Ertrag:	750 g/qm
Einmaischen:	quetschen und entrappen
Mazeration:	10 Tage mit Übergießen und Délestage
Malolaktische Gärung:	im Stahltank
Ausbau:	mindestens 20 Monate in Barriques ausgebaut, davon ein Drittel in neuen Barriques
Gesamtsäure:	5.36 g/l
Restzucker:	1.94 g/l
Trockenextrakt:	31.7g/l
Alkohol effektiv:	16.51% vol
Abfüllung:	29.08.2021
Verschluss:	Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert
Produktion:	2099 Flaschen à 0.75 l, 36 Magnum à 1.5 l