



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2020

CASCINA MUCCI
BION ALEXANDER, INEICHEN CARLOTTA
Loc. Mucci 2 - Roddino - Italia
www.cascinamucci.it info@cascinamucci.it

Abbiamo ottenuto questo vino dalla vinificazione di uve proprie Barbera e Nebbiolo (4%). Il vino è stato affinato per almeno 24 mesi in barriques, di cui più di un terzo nuove.

Decantazione	consigliata in caraffa
Abbinamenti:	carni rosse, arrosti, piatti importanti
Temperatura di servizio:	17 - 19 °C (estate-inverno)
Bottiglie prodotte:	2683 da 75 cl e 26 Magnum

RACCOLTA DIFFERENZIATA - Verifica le disposizioni del tuo Comune
Bottiglia GL71 Vetro, Capsula ALU90 Alluminio/PE, Tappo FOR 51 Sughero



Enthält Sulfite-Contains sulphites-Contient sulfites
Innehåller sulfiter-Bevat sulfiter-Indeholder sulfitter

Technische Daten

Wein:

Rebsorten:

Produktionsgebiet:

Rebberge (Pflanzjahr):

Rebschnitt:

Bodenbeschaffenheit:

Ernten:

Ertrag des Barbera:

Einmischen:

Mazeration:

Malolaktische Gärung:

Ausbau:

Gesamtsäure:

Restzucker:

Trockenextrakt netto:

Alkohol effektiv:

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

Barbera in der Periode 29.09.2020 - 18.10.2020

430 g/qm

sanft quetschen und entrappen

10-12 Tage mit Übergießen und Délestage

im Stahltank, ab Beginn der alkoholischen Gärung

mindestens 12- 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 Liter), davon mindestens die Hälfte neu

6,15 g/l

0,99 g/l

32,1 g/l

16,93 % vol

21.08.2023

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

2683 Flaschen à 0,75 l, 26 Magnum à 1,5 l