



# Barbera d'Alba Superiore DOC 2021

<b>Weinsorte</b>	<i>Barbera d'Alba Superiore DOC Rotwein, 100% Barberatrauben, trocken ausgebaut Dunkles purpurrot mit lila Reflexen</i>	
<b>Farbe</b>		
<b>Nase</b>	<i>Saubere rauchige Nase, umami, Kräuter und schwarze Johannisbeere</i>	
<b>Gaumen</b>	<i>Schwarze Johannisbeere, lebendige Säure und Mineralik</i>	

<b>Weindaten</b>	<i>Barbera d'Alba Superiore DOC</i>	<i>DOC Superiore Regelung</i>
<b>Alkohol</b>	<i>14 %</i>	<i>(Mindestalkohol 12,5 %)</i>
<b>Säure</b>	<i>7,33 g/l</i>	<i>(Mindestsäure 4,5 g/l)</i>
<b>Restzucker</b>	<i>0,21 g/l</i>	<i>(Maximalwert 4,0 g/l)</i>
<b>Extrakt</b>	<i>29 g/l</i>	<i>(Mindestextrakt 22 g/l)</i>
<b>Traubenmenge</b>	<i>6000 Kg/ha</i>	<i>(max. 10000 Kg/ha)</i>
<b>Produktionsmenge</b>	<i>933 Flaschen 0,75 l 51 Flaschen 1,5 l 7 Flaschen 3,0 l</i>	

<b>Fermentation</b>	<i>12 Tage auf der Maische bis max. 27 °C Vergärung mit Reinzuchtheefe</i>
<b>Weinausbau</b>	<i>Biologischer Ausbau im Weinberg und in der Cantina 6 Monate im Edeltank 12 Monate im Barrique aus französischer Eiche 6 Monate auf der Flasche</i>

<b>Weinberg</b>	<i>Barbera (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)</i>
<b>Größe</b>	<i>4030 m<sup>2</sup> / 1528 Reben</i>
<b>Reben gepflanzt</b>	<i>2017</i>
<b>Ausrichtung</b>	<i>Süd Südwest</i>
<b>Erde</b>	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>
<b>Meereshöhe</b>	<i>420 m. ü. M.</i>

cl