



32er

Weinsorte	<i>Rotwein-Cuvèe aus 60% Barbera-, 38% Dolcettotrauben und 2% Passito aus Dolcettotrauben, trocken ausgebaut</i>
Farbe	<i>Dichtes Rubinrot mit lila Reflexen</i>
Nase	<i>Mit Aromanoten von Amarenakirsche, Cassis, Wacholder und Bitterschokolade</i>
Gaumen	<i>Rauchig, stoffig mit Noten nach Amarenakirsche, Cassis und Bitterschokolade</i>
Weindaten	<i>32er</i>
Alkohol	<i>14 %</i>
Säure	<i>5,7 g/l</i>
Restzucker	<i>2,5 g/l</i>
Extrakt	<i>27,5 g/l</i>
Traubenmenge	<i>6000 Kg/ha</i>
Produktionsmenge	<i>631 Flaschen 0,75 l 75 Flaschen 1,5 l</i>
Fermentation	<i>14 Tage auf der Maische bis max. 30 °C Vergärung mit der Naturhefe der Trauben</i>
Weinausbau	<i>6 Monate im Edelstahltank 12 Monate, 60% im Barrique, 38% im Holzfass 6 Monate auf der Flasche</i>
Weinberg	<i>Ciobot Curdin (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)</i>
Größe	
Reben gepflanzt	
Ausrichtung	<i>Süd Südwest</i>
Erde	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>
Meereshöhe	<i>420 – 440 m. ü. M.</i>

cl