



curdin 2022

Weinsorte	<i>Langhe Barbera DOC</i>	
Farbe	<i>Rotwein aus Barberatrauben, trocken ausgebaut</i>	
Nase	<i>Brilliantes purpurrot mit lila Reflexen</i>	
Gaumen	<i>Sauber mit Anklängen nach Thymian und Kirschkerne</i>	
	<i>Mineralisch, großer nasser Stein, Gewürznote</i>	

Weindaten	<i>curdin</i>	<i>DOC Superiore Regelung</i>
Alkohol	<i>15 %</i>	<i>(Mindestalkohol 12,5 %)</i>
Säure	<i>6,9 g/l</i>	<i>(Mindestsäure 4,5 g/l)</i>
Restzucker	<i>0,6 g/l</i>	<i>(Maximalwert 4,0 g/l)</i>
Extrakt	<i>31,3 g/l</i>	<i>(Mindestextrakt 22 g/l)</i>
Traubenmenge	<i>4300 Kg/ha</i>	<i>(max. 10000 Kg/ha)</i>
Produktionsmenge	<i>444 Flaschen 0,75 l</i>	

Fermentation	<i>12 Tage auf der Maische bis max. 28 °C</i>	
Weinausbau	<i>Vergärung mit Reinzuchtheefe</i>	
	<i>Biologischer Ausbau im Weinberg und in der Cantina</i>	
	<i>12 Monate im Edelstahltank</i>	
	<i>6 Monate auf der Flasche</i>	

Weinberg	<i>Barbera (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)</i>	
Größe	<i>4030 m² / 1528 Reben</i>	
Reben gepflanzt	<i>2017</i>	
Ausrichtung	<i>Süd Südwest</i>	
Erde	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>	
Meereshöhe	<i>420 m. ü. M.</i>	

cl