



Barbera d'Alba

Weinsorte	<i>Barbera d'Alba Superiore DOC Rotwein, 100% Barberatrauben, trocken ausgebaut</i>	
Farbe	<i>Purpurrot mit lila Reflexen</i>	
Nase	<i>Intensive Nase nach Sauerkirschen, Erdbeeren und Zwetschgenkompott sowie Röstaromen</i>	
Gaumen	<i>Vollmundig und cremig, breiter Körper, anhaltend im Abgang</i>	
Weindaten	<i>Barbera d'Alba</i>	<i>DOC Superiore Regelung</i>
Alkohol	<i>15 %</i>	<i>(Mindestalkohol 12,5 %)</i>
Säure	<i>5,8 g/l</i>	<i>(Mindestsäure 4,5 g/l)</i>
Restzucker	<i>0,4 g/l</i>	<i>(Maximalwert 4,0 g/l)</i>
Extrakt	<i>27,7 g/l</i>	<i>(Mindestextrakt 22 g/l)</i>
Traubenmenge	<i>6000 Kg/ha</i>	<i>(max. 10000 Kg/ha)</i>
Produktionsmenge	<i>510 Flaschen 0,75 l 25 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 im Barrique aus französischer Eiche 6 Monate auf der Flasche</i>	
Weinberg	<i>Barbera (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)</i>	
Größe	<i>4030 m²</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