BAROLO LA MORRA 2004

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Elio Filippino
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1968
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 10 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Elio Filippino
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Piero Ballario
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Piemont
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  Sehr gut
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  D.O.C.G. (Barolo)



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Nebbiolo (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  14,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  < 1,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,80
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  30,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  25,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  70,00
- **ph** *(ph)*
  3,50
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milch)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

BAROLO LA MORRA 2004

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  -
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  15-55 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Guyot
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  4.000
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  55 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  380 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Ende September - Anfang Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  k.A.
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  24 Monate in großen Holzfässern

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  18°-20° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Rostbraten, Schmorbraten / Käse: Pikant / Pasta/Nudeln: mit Fleisch / Wild: Wildgerichte
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Intensiv Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Fruchtige Duftnoten (Trauben, Himbeeren); körperreich. Betörend und elegant im Geschmack, gleichzeitig intensiv und kräftig. Er passt vor allem zu gefüllten Nudeln mit würzigem Geschmack, Rostbraten, Schmorbraten und Wild sowie zu pikanten und ausgereiften Käsesorten, aber auch zu zarten Früchten wie Erdbeeren.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Frazione, Serra Capelli, 5
  12057 Neive (Cn) Piemonte
  Italien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de