

BARBARESCO SAN CRISTOFORO 2006

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)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C.G. (Barbaresco)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Nebbiolo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
22,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
83,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



BARBARESCO SAN CRISTOFORO 2006

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
San Cristoforo
- ▶ **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 level)
350 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)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
15-18 Monate im großen Holzfass aus slowenischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18°-20° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rostbraten / Käse: Reif / Pasta/Nudeln: Gefüllt / Wild: Wildgerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Intensive, granatrote Farbe mit orangefarbenen Spiegelungen; fruchtige Duftnoten (Trauben, Himbeeren); betörender, eleganter Geschmack, gleichzeitig intensiv und kräftig. Ideal zu gefüllten Nudeln, Rostbraten, Wild und ausgereiften Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Frazione, Serra Capelli, 5
12057 Neive (Cn) Piemonte
Italien*