

# BÄRBA CESCO BARBERA D' ALBA SUPERIORE 2015

## 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)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*D.O.C. (Barbera d' Alba)*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Barbera (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*15,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*3,40*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,89*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*31,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*26,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*89,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,48*
- ▶ **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*



# BÄRBA CESCO BARBERA D' ALBA SUPERIORE 2015

## 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)  
20-30 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
4.000/ha
- ▶ **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
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
24 Monate in französischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Schmorbraten / Käse: Mittelkräftig, Reif / Wild: Wildgerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Großartiger und nur in besten Jahrgängen erzeugter Barbera. Zeigt sich im Glas mit einem kräftigen Rubinrot und an Zwetschgen erinnernde Nuancen. Opulentes, facettenreiches volles Bukett mit fruchtigen Beerenaromen, zu der sich Vanillenoten vom behutsamen Ausbau im französischen Barriquefass gesellen. Vollmundig und kraftvoll am Gaumen, saftig, elegant und körperreich. Rechtzeitig einige Stunden vor Genuss dekantiert, passt er perfekt zu einem Rost- oder Schmorbraten, Wildgerichten und zu gereiften mittelkräftigen Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Frazione, Serra Capelli, 5  
12057 Neive (Cn) Piemonte  
Italien