

LANGHE NEBBIOLO 2018

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. (Nebbiolo d' Alba)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Nebbiolo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,65
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,85
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
24,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
98,00
- ▶ **ph** (ph)
3,52
- ▶ **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, 1,50 l



LANGHE NEBBIOLO 2018

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)
10-25 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)
65 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)
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)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
15 Monate in slowenischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Früchte / Fleisch: Geschmort / Käse: Kräftig
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Brillantes Granatrot. Im fruchtigen Bukett Noten von Himbeeren und Kirschen; ausgeprägt und elegant im Mund mit kräftigem Körper. Der rebsortenreine Nebbiolo ist ein ausgezeichnete Begleiter zu salzigen Teigwaren, geschmortem Fleisch und kräftigem Käse. Traditionell werden in Italien zu diesem Klassiker aus dem Piemont auch reife Erdbeeren gegessen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Frazione, Serra Capelli, 5
12057 Neive (Cn) Piemonte
Italien