

# BAROLO LA MORRA RISERVA 2013

## 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)  
*Elio Filippino*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Piemont*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **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)  
*14,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,70*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,98*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*k.A.*
- ▶ **ph** (ph)  
*k.A.*
- ▶ **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*



# BAROLO LA MORRA RISERVA 2013

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*La Morra*
- ▶ **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/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Terra Rossa (Ton-Kalkstein-Böden)*
- ▶ **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)  
*380 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September - 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)  
*k.A.*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*k.A.*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*24 Monate im großen Holzfass aus slowenischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*16°-18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fleisch: Schmorbraten / Käse: Mild / Pasta/Nudeln: Pasta mit Trüffelsauce / Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Aus der Schatzkammer von Elio Filippino stammt dieser großartige Lagenbarolo des ausgezeichneten Jahrgangs 2013. Der rebsortenreine Nebbiolo ist ein perfekter Begleiter zu jedem mit Trüffeln verfeinerten Festtagsessen. Im Glas zeigt er ein helles Granatrot, an den Rändern orangefarbene Reflexe. Dunkle Beerenaromen im faszinierenden Bukett; am Gaumen elegant und vielschichtig, nachhaltig im langen Abgang, feine Tannine. Großartig zu einem Schmorbraten, auch Wildgeflügel, eine Trüffelpasta und reife milde Käse harmonisieren mit ihm ausgezeichnet.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Frazione, Serra Capelli, 5  
12057 Neive (Cn) Piemonte  
Italien*