

BAROLO LA MORRA 2017

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.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.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² 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, 1,50 l



BAROLO LA MORRA 2017

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)
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)
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 slowenische Eiche

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)
Intensives Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Fruchtlige Duftnoten von dunklen Beeren im opulenten Bukett. Körperreich, zeigt er sich am Gaumen dennoch elegant und nachhaltig. Er passt sehr gut zur selbst gemachten Pasta mit Fleischsaucen und -füllungen. Kräftig gewürzte Rostbraten, Schmorbraten und erlesenes Wild finden in ihm ebenso einen passenden kulinarischen Begleiter wie würzig-pikante reife Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Frazione, Serra Capelli, 5
12057 Neive (Cn) Piemonte
Italien*