

# BARBERA PIEMONTE NUELA 2021

## 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. (Piemonte)*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Barbera (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,20*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,76*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*28,50*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*22,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*85,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,47*
- ▶ **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*



# BARBERA PIEMONTE NUELA 2021

## 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)  
15-35 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)  
85 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
330 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)  
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
Wenige Monate in slowenischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Bollito Misto (gemischtes Kochfleisch) / Gemüse: Bagna Cauda (eine Art Gemüsefondue) / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Tiefdunkles Rubinrot im Glas; reichhaltiges Bukett mit Aromen reifer Früchte. Vollmundig und zupackend am Gaumen, mittellanger Abgang. Schmeckt ausgezeichnet zu dem berühmten Gericht Bagna Cauda (eine Art Gemüsefondue), passt aber auch zu Fleischgerichten wie zum Beispiel Bollito Misto (gemischtes Kochfleisch) und zu ausgereiften Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Frazione, Serra Capelli, 5  
12057 Neive (Cn) Piemonte  
Italien