

BARBARESCO SAN CRISTOFORO 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.G. (Barbaresco)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Nebbiolo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,87
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
29,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
24,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
116,00
- ▶ **ph** (ph)
3,42
- ▶ **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 HK l



BARBARESCO SAN CRISTOFORO 2018

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
San Cristoforo
- ▶ **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)
350 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)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **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)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18°-20° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rostbraten / Käse: Reif / Pasta/Nudeln: Gefüllt / Wild: Wildgerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Im Glas glänzt er mit einer intensiven granatroten Farbe mit orangefarbenen Nuancen. Die Nase wird durch fruchtige Aromen von Trauben und Himbeeren geprägt. Beeindruckend und elegant am Gaumen, gleichzeitig kraftvoll und ausdrucksstark. Genießen Sie diesen faszinierenden Roten zu gefüllten Nudeln, Rostbraten, Wild und ausgereiften Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Frazione, Serra Capelli, 5
12057 Neive (Cn) Piemonte
Italien*