



curdin

Weinsorte	Rotwein, 100% Barberatrauben, trocken ausgebaut	
Farbe	Purpurrot mit lila Reflexen	
Nase	Nach Sauerkirschen, Erdbeeren und Zwetschgen	
Gaumen	Fruchtig, erfrischende Säure mit weichen Tanninen, schlanker Körper, trinkfreudig	

Weindaten	curdin	DOC Superiore Regelung
Alkohol	14 %	(Mindestalkohol 12,5 %)
Säure	6,4 g/l	(Mindestsäure 4,5 g/l)
Restzucker	0,7 g/l	(Maximalwert 4,0 g/l)
Extrakt	25 g/l	(Mindestextrakt 22 g/l)
Traubenmenge	6000 Kg/ha	(max. 10000 Kg/ha)
Produktionsmenge	500 Flaschen 0,75 l	

Fermentation	14 Tage auf der Maische bis max. 24 °C Vergärung mit der Naturhefe der Trauben	
Weinausbau	12 Monate im Edelstahltank 6 Monate auf der Flasche	

Weinberg	Barbera (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)	
Größe	4030 m ²	
Reben gepflanzt	2017	
Ausrichtung	Süd Südwest	
Erde	Lehm-, ton- und sandhaltig	
Meereshöhe	420 m. ü. M.	

cl