



anduma

Weinsorte	<i>Rotwein-Cuvèe aus 70% Dolcetto- und 30% Barberatrauben, trocken ausgebaut</i>
Farbe	<i>Dichtes Rubinrot mit lila Reflexe</i>
Nase	<i>Vielschichtig mit Röstaromen</i>
Gaumen	<i>Voller Auftakt, ausbalancierte Säure/Tannin-Struktur, dichter Körper mit Mandelnote im Abgang</i>
Weindaten	<i>anduma 2017</i>
Alkohol	<i>14,5 %</i>
Säure	<i>5,5 g/l</i>
Restzucker	<i>0,7 g/l</i>
Extrakt	<i>26,7 g/l</i>
Traubenmenge	<i>6000 Kg/ha</i>
Produktionsmenge	<i>241 Flaschen 0,75 l 51 Flaschen 1,5 l</i>
Fermentation	<i>14 Tage auf der Maische bis max. 30 °C Vergärung mit der Naturhefe der Trauben</i>
Weinausbau	<i>6 Monate im Edelstahltank 12 Monate, 70% im 500 l Holzfass, 30% im Barrique 6 Monate auf der Flasche</i>
Weinberg	<i>Ciabot Curdin (Monforte d'Alba, Località Sant'Anna)</i>
Größe	
Reben gepflanzt	
Ausrichtung	<i>Süd Südwest</i>
Erde	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>
Meereshöhe	<i>420 - 440 m. ü. M.</i>

cl