

Produktinformation

Barolo "Colonnello" 2015 DOCG - Aldo Conterno

Art-Nr.: 187f / Marke: [Aldo Conterno - Località Bussia 48 IT-12065 Bussia](#)



135,00EUR / Flasche

Grundpreis: 180,00EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2015 Colonnello Bussia

Traube: Nebbiolo

Alkohol: 14,5% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

WEINREBE: Nebbiolo der Sorten von Michet und Lampia.

WEINBERG: Weinberg Colonnello in Bussia (Monforte d'Alba).

WEINLESE: Handlese, die Trauben werden im Weinberg ausgewählt.

WEINLESEZEIT: Mitte Oktober.

WEINHERSTELLUNG: Rot, mit Aufweichen der Traubenschalen in Edelstahlbecken.

GÄRUNGSZEITEN: Der Most bleibt 30 Tage in Berührung mit den Schalen, während denen die alkoholische Gärung normalerweise völlig erfolgt, und dann wird er abgestochen.

GÄRUNGSTEMPERATUREN: Variabel, mit Höchstwerten von 32 °C.



Produktinformation

VERFEINUNG IM WEINKELLER: Der neue Wein wird mehrmals abgezogen, bevor er in grosse slawonische Eichenfässer kommt, wo er weitere 28 Monate ausgebaut und verfeinert wird.

ANMERKUNGEN: Der Weinberg Colonnello ist durchschnittlich 40-45 Jahre alt und die Pflanzen werden von Mal zu Mal wieder gepflanzt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Piemont

Allergienhinweis: Enthält Sulfite