

Produktinformation

Barolo "Cicala" 2015 DOCG - Aldo Conterno

Art-Nr.: AC2 / 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.

Rebsorte: Nebbiolo

Jahrgang: 2015

Farbe: rot

Der Weinberg „Cicala“ ist durchschnittlich 40-45 Jahre alt und die Pflanzen werden von Mal zu Mal wieder gepflanzt. Die Hauptsorte von Nebbiolo ist Lampia und die Unterlage ist Rupestris du Lot.

Weinberg: Weinberg Cicala in Bussia (Monforte d'Alba).

Lese: Handlese, die Trauben werden im Weinberg ausgewählt. Mitte Oktober.

Weinherstellung: Rot, mit Aufweichen der Traubenschalen in Edelstahlbecken.

Gärzeit: Der Most bleibt 15 Tage in Berührung mit den Schalen, während denen die alkoholische Gärung normalerweise völlig erfolgt, dann wird er abgestochen.

Gärtemperatur: Variabel, mit Höchstwerten von 32 °C.

Veredelung: Der neue Wein bleibt 3-5 Monate in den Stahlbecken und wird mehrere Male umgefüllt, bevor er in große



Produktinformation

Fasser aus dem besten Eichenholz gefüllt wird, wo er 28-30 Monate altert, und dann wird er in Flaschen abgefüllt.

Alkohol: 14% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Piemont

Allergienhinweis: Enthält Sulfite