

Produktinformation

Barolo "Bussia" 2017 DOCG - Aldo Conterno

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



79,85EUR / Flasche

Grundpreis: 106,47EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Rebsorte: Nebbiolo

Jahrgang: 2017 "Bussia"

Farbe: rot

Die Trauben, die für die Herstellung des Barolo verwendet werden, stammen aus Weinbergen, die wenigstens 20 Jahre alt sind.

Weinberg: Verschiedene Weinberge in Bussia (Monforte d'Alba).

Weinlese: Handlese, die Trauben werden im Weinberg ausgewählt.

Ernte: Mitte Oktober.

Weinherstellung: 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.



Produktinformation

Veredelung: Nachdem der reife Wein 4-5 Monate in den Stahlbecken geblieben ist und mehrere Male umgefüllt worden ist, wird er in große Fässer aus Slawonien-Eichenholz gefüllt, wo er 26-28 Monate altert. Danach wird er in Flaschen abgefüllt.
Inhalt: 0,75lt.

Alkoholgehalt: 15,5% Vol.

Anbaugebiet: Italien

Region: Piemont

Allergienhinweis: Enthält Sulfite
