



Codice Articolo

&32612

CONTERNO COLONNELLO BAROLO '19 15° 75CL

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,7

Caratteristiche

Denominazione: Barolo DOC

Tipologia: Vini Rossi

Regione: Piemonte

Paese: Italia

Vitigno: Nebbiolo

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

Altre note

Grado alcolico: 14

Il Barolo Bussia DOCG "Colonnello" è un vino dal gusto intenso e aromatico, prodotto attraverso una vendemmia manuale a metà ottobre e una macerazione delle bucce in vasche d'acciaio inox. La fermentazione con lieviti indigeni dura circa trenta giorni, mantenendo mosto e bucce a contatto a 25-30 °C. Il vino matura successivamente in botti di rovere di Slavonia per 28 mesi dopo varie travasi. Questo Barolo può essere apprezzato sia giovane che dopo un lungo invecchiamento in cantina, e si consiglia di degustarlo in un calice ampio, come ad esempio un ballon in vetro.