



Codice Articolo	&32899
CONTERNO COLONNELLO BAROLO 2017 14,5° 75	
Unità di vendita al Cliente	
Tipo imballo	Bottiglia
Contenuto imballo	75cl
Codice EAN	
Peso lordo imballo (kg)	1,6
Unità logistica - cm 80x120	
Nr. imballi/strato	
Nr. strati/pallet	
Nr. imballi/pallet	
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
Altre note	
Grado alcolico: 14,5	

Il Barolo Bussia Colonnello nasce da uve nebbiolo vendemmiate a metà di ottobre e coltivate nella vigna Colonnello in Bussia (Monforte d'Alba). La vinificazione, in rosso, prevede macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox. Il mosto rimane a contatto delle bucce per 30 giorni, a temperature variabili con punte massime di 32 gradi, dove completa la fermentazione alcolica e successivamente si svina. Il Barolo Bussia Colonnello di Poderi Aldo Conterno un vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con note fruttate di ciliegia e floreali di viola, si percepiscono anche sentori di spezie e tabacco. Al palato è caldo e secco con una trama tannica ben definita lo accompagna nel finale lungo e persistente, con ritorno di frutta.