



## Colonnello Barolo Bussia DOCG 2018

Art. Nr.: 1242518

Hersteller: Poderi Aldo Conterno, Monforte d'Alba

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Piemont

Gebiet (Betriebssitz): Barolo

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Nebbiolo

Alkoholgehalt: 15 %

Reife: bis 2033

Bodentyp: Lehm, Kalk

**Vinifizierung/Ausbau:** Nach der Handlese und Gärung bleibt der Wein 3 bis 5 Monate im Stahltank. Anschließend lagert er für 28 bis 30 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche.

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**Falstaff:** 98

**James Suckling:** 96

**Wine Spectator:** 94

Flaschengröße: 0,75 Liter

**Einzelflaschenpreis: € 175.20**

### Verkostnotiz

Rubinrot mit Granat-Reflexen. in der Nase dunkle Beeren und Gewürznelken, am Gaumen Brombeere und intensive Kircharomatik, florale Aromen von Veilchen und Rosen, Holzeinsatz dezent spürbar, geschmeidig und geschliffen, feine Gewürznoten, langer Abgang, exzellente Verbindung von Tradition und Moderne.