

Costa di Bussia Barolo Luigi Arnulfo

Italia / Piemonte / Piemonte

Gode viner kommer til live i vingården takket være jordsmonn, solens eksponering og vær. Dertil kommer vinmakerne som vet hvordan de skal forbedre disse egenskapene. "Cru"-området Bussia er anerkjent for sin vinproduksjon, - spesielt for Barolo. Leirjorden er rik på mineraler som overføres fra vinstokker til drue, og gir til slutt vinen struktur og kompleksitet. Arbeidernes innsats i vinmarkene er helt nødvendig da det er vanskelig å bruke mekaniske maskiner p.g.a. hellingen. Arbeidet øker også kvaliteten på druene siden bøndenes øyne og hender steller godt med rankene. Resultatet er konsentrert smak og intense aromaer i druene, som langsomt overføres til vinen under gjæringsfasen.

Hvert steg i vinmarken og i vingården spiller en grunnleggende rolle, og derfor er vinen i det vesentlige balansert mellom naturlige faktorer og menneskelig engasjement.

Vinene kommer utelukkende fra de 11 hektare vinmark som omkranser vinhuset. Hver vinmark har sin egen geo-klimatiske karakteristikk som igjen gir seg utslag i vinene.

Costo di Bussia ligger mellom Barolo og Monforte d'Alba, i den kjente åsen Bussia. her har vinhuset holdt til i mer enn 150 år. Vingården er omringet av nydelige vinmarker som står på Unescos liste over verneverdige steder.

Vineriet ble etablert i 1874 av Luigi Arnulfo som anses for å være en av pionerene i Barolo, og som ble hyllet for sine innovative ideer.

Costa di Bussia produserer alle druene sine selv, og med nøye arbeid i vinmarkene resulterer dette i top kvalitet, år etter år.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG BArolo
Produsent	Costa di Bussia
Årgang	2017
Druetyper	100 % Nebbiolo
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon.
Lagring	36 mndr på 5.000 l slovenske fst, deretter flaske.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 0,5 g/l Syre: 5,8 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 12 - 15 år.
Karakteristikk	Dyp og mørk farge. Duft av tobakk og modne røde frukter. Silkemyke tanniner. Elegant og lang avslutning.
Passer til	Topp til alt av rødt kjøtt, vilt og modne oster.
Webseite	www.costadibussia.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
3 L	9141207	4981650	kr. 2 250,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
1			