

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. I "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 bøndernes 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 hektar vinmark som omkranser vinhuset. Hver vinmark har sin egen geo-klimatiske karakteristikk som igjen gir seg utslag i vinene.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Costa di Bussia Barolo Luigi Arnulfo - Dyp og mørk farge. Duft av tobakk og modne røde frukter. Silkemyke tanniner. Elegant og lang avslutning.	kr. 411,00	9141201	4981635	
Costa di Bussia Barbera d'Alba - Dyp blårød farge. Frisk duft med streif av grønne urter og noe markjordbær. Ung og frisk med noe urter. lang ettersmak.	kr. 209,70	4478801	5049473	
Rødvin (300 cl)				
Costa di Bussia Barolo Luigi Arnulfo - Dyp og mørk farge. Duft av tobakk og modne røde frukter. Silkemyke tanniner. Elegant og lang avslutning.	kr. 1 811,10	9141207	4981650	