Wijnfiche

Costa di Bussia | Barbera d'Alba DOC
Italië — 2023

Domein

Costa di Bussia

Deze wijn uit Bussia is afkomstig van de Piemonte in Italië. De bodem is rijk aan kalk en bestaat verder uit klei en zand. De zomers zijn warm, maar ook in de herfst blijven de temperaturen lang aangenaam. Dankzij deze temperaturen en de mist die opstijgt uit het dal hebben de druiven tijd genoeg om volledig te rijpen. De winters zijn koud, veelal met sneeuw en hagelstormen. Het klimaat kan zeer lokaal echter anders zijn door de aanwezigheid van microklimaten. Luigi Arnulfo was één van de eerste wijnboeren in deze streek. Reeds in 1874 kocht hij hier de Bertoroni boerderij, in de streek 'Costa Di Bussia'. Deze boerderij omvatte tevens ook de gekende velden 'Campo dei Buoi' en 'Campo del gatto'. De dag van vandaag is dit domein meer dan 15 hectare groot en worden er heerlijke en complexe wijnen gemaakt.

Vinificatie

De alcoholische fermentatie gebeurt in inox vaten met regelmatige battonage aan een temperatuur van 28 graden. Nadien vindt de malolactische gisting plaats en rijpt de wijn gedurende 12 maanden in grote houten vaten van 30 hl.

Smaak

De kleur is robijnrood zonder echt diep te zijn. Het fruit is uitbundig aanwezig (wilde aardbeien en pruimen) in combinatie met kruidige toetsen. We bemerken zachtaardige tannines met behoorlijk wat frisheid en een attractieve lengte. Het is een wijn die na jaren flesrijping het beste van zichzelf geeft.

Gerechten

Salami | Vlees - gegrild | Vlees - geroosterd

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Barbera (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +3-5
Serveertemperatuur: 18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

