Wijnfiche

Costa di Bussia - Riserva | Barolo DOCG Italië — 2019

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 druiven macereren 12 dagen in roestvrij stalen tanks en fermenteren aan een gecontroleerde temperatuur van 28° C. Vervolgens rijpt de wijn 42 maanden in grote Sloveense vaten (foudres) van 5000 liter.

Smaak

Deze wijn heeft een granaatrode kleur met een bruine rand. In de neus merken we een intense geur met veel indrukken van rood fruit zoals kersen en bessen met een vleugje munt. Volle, verfijnde smaak met veel rijp fruit en kruiden. Aangename lange, fruitige afdronk met een heerlijke intense smaak.

Gerechten

Gevogelte - Fazant | Ossobuco | Ragout | Wild | Truffel | Kaas - gerijpt | Gevogelte - duif

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Nebbiolo
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 16 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

