Wijnfiche

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

Domaine

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.

Vinification

La fermentation alcoolique se fait dans des fûts en inox avec battonage régulier à une température de 28 degrés. Après cela, la fermentation malolactique a lieu et le vin vieillit pendant 12 mois dans de grands fûts en bois de 30 hl.

Dégustation

La couleur est rouge rubis sans être vraiment profond. Le fruit est abondamment présent (fraises des bois et prunes) en combinaison avec des notes épicées. On remarque des tanins souples avec beaucoup de fraîcheur et une longueur attrayante. C'est un vin qui donne le meilleur de lui-même après des années de vieillissement en bouteille.

Mets adaptées

Salami | Viande - grillée | Viande - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Barbera (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +3-5
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

