

**Costa di Bussia – Luigi Arnulfo | Barolo
DOCG
Italie (PIEMONTE) – 2017**

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

Seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour cette cuvée et une récolte ultérieure est utilisée (10 jours après avoir atteint une maturité optimale). Les raisins macèrent pendant 12 jours dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 28 ° C. Le vin mûrit ensuite pendant 30 mois dans de grands fûts de chêne slaves (foudres ou botte), puis en bouteille.

Dégustation

Une fois que le vin a évolué, on distingue une couleur aux nuances orangées typique du nebbiolo. C'est un vin structuré avec une bonne quantité de tanins élégants qui sont doux à un jeune âge, mais garantissent une longue conservation. Un grand vin italien avec beaucoup de terroir qui développe sa complexité après quelques années de vieillissement en bouteille. On retrouve des arômes de cassis, de fraise, de violette, de menthe et de truffe. Si vous buvez du vin avant l'âge de 10 ans, il doit impérativement être paraphé.

Mets adaptées

Perdrix | Gibier - ragoût | Gibier | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

