

## Costa di Bussia Barolo Luigi Arnulfo

Italia / Piemonte / Piemonte

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

Costo di Bussia ligger mellom Barolo og Monforte d'Alba, i den kjente åsen Bussia. her har vinhuset holdt til i mer enn 150 år. Vingården er omringet av nydelige vinmarker som står på Unescos liste over verneverdige steder.

Vineriet ble etablert i 1874 av Luigi Arnulfo som anses for å være en av pionerene i Barolo, og som ble hyllet for sine innovative ideer.

Costa di Bussia produserer alle druene sine selv, og med nøye arbeid i vinmarkene resulterer dette i top kvalitet, år etter år.



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	DOCG BArolo
<b>Produsent</b>	Costa di Bussia
<b>Årgang</b>	2017
<b>Druetyper</b>	100 % Nebbiolo
<b>Vinifikasjon</b>	Tradisjonell vinifikasjon.
<b>Lagring</b>	36 mndr på 5.000 l slovenske fst, deretter flaske.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 14,5 %      Sukker: 0,5 g/l      Syre: 5,8 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Lagringspotensiale 12 - 15 år.
<b>Karakteristikk</b>	Dyp og mørk farge. Duft av tobakk og modne røde frukter. Silkemyke tanniner. Elegant og lang avslutning.
<b>Passer til</b>	Topp til alt av rødt kjøtt, vilt og modne oster.
<b>Webseite</b>	www.costadibussia.com

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
3 L	9141207	4981650	kr. 2 250,00
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
1			