

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

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Costa di Bussia Barolo Luigi Arnulfo</b> - Dyp og mørk farge. Duft av tobakk og modne røde frukter. Silkemyke tanniner. Elegant og lang avslutning.	kr. 411,00	9141201	4981635	
<b>Costa di Bussia Barbera d'Alba</b> - Dyp blårød farge. Frisk duft med streif av grønne urter og noe markjordbær. Ung og frisk med noe urter. lang ettersmak.	kr. 209,70	4478801	5049473	
Rødvin (300 cl)				
<b>Costa di Bussia Barolo Luigi Arnulfo</b> - Dyp og mørk farge. Duft av tobakk og modne røde frukter. Silkemyke tanniner. Elegant og lang avslutning.	kr. 1 811,10	9141207	4981650	