



Wijnfiche

Costa di Bussia – Luigi Arnulfo | Barolo DOCG Italië (PIEMONTE) – 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

Deze Barolo is een speciale editie die nagenoeg jaarlijks geproduceerd wordt ter ere van de oprichter van het domein, Luigi Arnulfo. Enkel de allerbeste druiven worden licht overrijp geplukt. Na een zorgvuldige vinificatie verfijnd de wijn gedurende 3 jaar op Slavonische eiken vaten van 5000 liter.

Smaak

Deze unieke Barolo is een ode aan de oprichter van het domein, Luigi Arnulfo. In het glas bemerken we een granaatrode kleur met oranjeachtige nuances, typisch aan Nebbiolo. Het is een gestructureerde wijn met geprononceerde tannines. Op jonge leeftijd zijn ze nog korrelig van aard, maar ze worden zachter en zachter naarmate de jaren verstrijken. Aroma's van zwarte bes, aardbei, aalbes, viooltjes, munt, tabak en truffel. Als men de wijn drinkt voor hij 10 jaar oud is, moet deze absoluut gekarafeerd worden.

Gerechten

Patrijs | Wild - ragout | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Nebbiolo (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

