

**Costa di Bussia – Riserva | 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**

Les raisins macèrent 12 jours dans des cuves en inox et fermenter à une température contrôlée de 28 ° C. Le vin continue ensuite à mûrir pendant 42 mois dans de grands foudres slovènes de 5 000 litres.

**Dégustation**

Ce vin a une couleur rouge grenat avec une bordure brune. Au nez, un parfum intense avec de nombreuses impressions de fruits rouges tels que les cerises et les baies avec un soupçon de menthe. Goût plein et raffiné avec beaucoup de fruits mûrs et d'herbes. Arrière-goût agréable, long et fruité avec un merveilleux goût intense.

**Mets adaptées**

Vlees - gerijpt rundsvlees | Risotto met paddenstoelen | Gibier | Fromage - mûr

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

