



pdf.fiche.page-title

Costa di Bussia | Langhe DOC (Piemonte) Chardonnay Italie – 2024

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

After a cold maceration to better preserve the aromas, the grapes undergo a soft pressing. The fermentation takes place in stainless steel at a controlled temperature. The wine then rests for 6 months on its lees before being bottled.

Dégustation

Un chardonnay caractéristique de la région des Langhe. Ce vin est très aromatique, notamment la poire, les abricots, la banane et le melon. C'est un beau vin rond et minéral avec beaucoup de fraîcheur, des tons terreux et des notes de poire et de melon, avec une touche amère à la fin.

Mets adaptées

Huîtres | Hors-d'œuvres | Anti-pâte | Viande - blanche

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 8°C

