

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 bøndernes øyne og hender stiller 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.

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

Høyoppløselig bilde



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