



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Luigi Arnulfo Barolo Bussia 2019

Costa di Bussia



Pris 469 kr
nr 7613001 - 750 ml

Ursprung Barolo Piemonte

Druvor Nebbiolo 100%

Vinmakare Paolo Sartirano

Alk. halt 14%

Jordmån Bussia består av en blandning av lera, sandsten och mörk ler

Karaktär Smakrik med begynnande mognad, nyanserad med balanserad strävhet och bra struktur. Inslag av mörka körsbär, tobak, örter och fat.

Vinifiering Jäsning och maceration sker på ståltank.

Lagring Vinet har lagrats 36 månader på slovenska 5000 liters ekfat och sedan ytterligare några år i källaren innan vinet släpps till försäljning.

Passar till Servera till en smakrika köttretter, krämig pasta eller klassisk svampisotto

Om producenten

Allt började 1760, när den första delen av Bertoronis bondgård byggdes, omgiven av skogar och vingårdar i ett landskap som liknar dagens. 1873 skedde en avgörande förändring, när den unga Luigi Arnulfo fick ett brev från sin kusin Zabaldano, som föreslog honom att köpa denna egendom. Endast 22 år gammal gav Arnulfo upp sin karriär som apotekare och blev istället vinmakare i hjärtat av Barolo.

Luigi Arnulfo var en pionjär och redan 1890 lyckades han exportera sina viner till andra sidan jordklotet, närmare bestämt Kalifornien. 1928 gick Luigi bort och tyvärr förföll egendomen han byggt upp. 1988 kom vändpunkten när bröderna Paolo och Guido Sartirano köpte egendomen med drömmen om att återskapa dess forna glans. Man rustade upp källaren och vingårdarna och egendomen fick namnet Costa di Bussia – Tenuta Luigi Arnulfo. Idag levererar Costa di Bussia viner av världsklass och from årgång 2020 är samtliga viner certifierade SQNPI, vilket betyder att producenten odlar hållbart.