Sprit



Grappa Di Barolo Costa Bussia 500ml

Costa di Bussia

Pris 599 kr
nr EP0502 - 500 ml

Ursprung Piemonte

Druvor Nebbiolo

Alk. halt 42%

Tillverkning Pressresterna från Costa di Bussias Barolo-viner får jäsa och sedan destilleras detta till grappa

Lagring Efter destillering får grappan lagras på fat vilket ger den rondör och ekfatskarakär.

Passar till Digestif efter maten

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.