



Wijnfiche

Costa di Bussia – Luigi Arnulfo – 3L DOUBLE MAGNUM | Barolo DOCG Collectors Original Bottle Italië (PIEMONTE) – 2016

Domein

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.

Vinificatie

Enkel de beste druiven worden geselecteerd voor deze wijn en worden pas geoogst bij optimale rijpheid (10-tal dagen na het bereiken van hun rijpheid). De druiven macereren gedurende 12 dagen in inoxen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 28 °C. Daarna rijpt de wijn nog voor 30 maanden in grote Slavonische eikenhouten vaten en op fles.

Smaak

Eens de wijn wat geëvolueerd is, onderscheidt men een kleur met oranjeachtige nuances die typisch zijn voor nebbiolo. Het is een gestructureerde wijn met redelijk veel elegante tannines die op jonge leeftijd zacht zijn, maar een lange bewaring garanderen. Een grote Italiaanse wijn met heel veel terroir die zijn complexiteit ontwikkelt na een aantal jaar fleslagering. Aroma's van zwarte bes, aardbei, viooltjes, munt en truffel zijn terug te vinden. Als men de wijn drinkt voor hij 10 jaar oud is, moet deze absoluut gekarafeerd worden.

Gerechten

Wild | Gevogelte | Wild | Patrijs | Duif | Pasta

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Nebbiolo (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18°C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

