ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Bussia 2020 2020

Scrivi Langa, leggi Barolo

La Vigna

Terreno	Le porzioni di collina, posizionate più a valle, con esposizione che va da sud a ovest, vengono destinate alla produzione di un barolo classico. Qui il suolo è di medio impasto, ricco di carbonati con una dotazione di elementi nutritivi equilibrata. La componente sabbiosa lascia maggior spazio all'argilla, ricca di calcio e potassio. La fertilità di queste vigne è mediamente contenuta e l'alternanza di zone magre e più fertili garantisce una maturazione diversificata che riesce comunque ad assicurare maggiore ampiezza organolettica.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 5000L e poi in bottiglia.

Sensazioni Classico e invitante, speziato. Il colore rosso rubino tenue tipico del nebbiolo. Eccellente armonicità di gusti e tannini, setoso e persistente, i sentori di rosa lo rendono inconfondibile.

La Langa è, nell'immaginario dei tanti appassionati, una terra promessa. Un susseguirsi ininterrotto di colline caratterizzate da suoli magnifici, con esposizioni sempre diverse. Qui il Nebbiolo è di casa. Quello impiegato per la produzione di questo Barolo DOCG Bussia, in particolare, proviene dai migliori vigneti aziendali impiantati dal 1993 al 1999. Un piccolo appezzamento di poco più di tre ettari, dove le rese sono mantenute basse e la qualità delle uve raccolte è particolarmente alta. Al termine della fase di vinificazione, il vino viene lungamente affinato in grandi botti di rovere di Slavonia, per un minimo di 18 mesi, e poi in bottiglia. Solo al termine di questo lungo percorso, infatti, si ottiene un vino caratterizzato da un tipico colore rosso rubino tenue, con un ampio bouquet di profumi che spaziano dalla rosa alle spezie dolci. In bocca è invitante, armonico, con un tannino fine e setoso che rende il sorso estremamente lungo e piacevole. Vino da meditazione per eccellenza, a tavola richiede un abbinamento importante. Ottimo con la selvaggina, gli arrosti o i formaggi stagionati.

Ci troviamo in uno degli angoli più affascinanti della Langa. Siamo sulla famosa collina della Bussia, circondati da vigne che caratterizzano un panorama dichiarato Patrimonio dell'Unesco. E' qui, tra Barolo e Monforte d'Alba, che da oltre 150 anni si trova l'azienda Coste di Bussia, Tenuta Arnulfo. La cantina, fondata nel 1874 da Luigi Arnulfo, considerato il Pioniere del Barolo per le sue innovative imprese nel mondo enologico locale e nel mercato internazionale del vino, può oggi contare su 11 ettari di vigneti. Vi si producono i vini tipici del territorio che nascono rigorosamente da uve raccolte nei vigneti di proprietà.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821