ACQUISTATO IL .....

Barolo Bussia DOCG 2021 2021



La Vigna

Terreno Esposizione	Sud, Sud-Ovest
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve selezionate all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 8-10 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine della vendemmia. Il vino successivamente ha affinato in botti di rovere di diverse capacità per almeno 18 mesi.
Sensazioni	Barolo Bussia si presenta di un colore rubino intenso con lievi riflessi aranciati. Al naso è concise e complesso, note di arancia rossa, pepe rosa, si uniscono a sensazioni di piccoli frutti di bosco e radici. Al palato è giovane, con un'ottima struttura e un tannino setoso accompagnati da una sottomarina freschezza. Persistente l'affine delle uniche. Fra le sensazioni percepite al naso.

Campione di longevità

Qual è la vera differenza tra un Barolo e un Barolo da Cru? E' la storia che incontra un luogo preciso. Nel caso del Barolo DOCG Bussia di Prunotto, la storia è quella di Beppe Colla che, nel lontano 1961, decise di produrre questo vino utilizzando per la prima volta solo le uve provenienti dal singolo vigneto Bussia. Un'intuizione geniale che ha anticipato i tempi, trasformando un grande vino in una vera e propria icona del terroir. Siamo a Monforte d'Alba, uno degli 11 comuni in cui è consentita la produzione di Barolo, e il cru Bussia ne è uno dei gioielli più rinomati. Questo vigneto, ampio circa 7 ettari, si presenta come un anfiteatro naturale, con vigne esposte prevalentemente a sud-ovest. La sua posizione non è solo scenografica, ma cruciale: l'esposizione eterogenea garantisce una maturazione graduale e completa dell'uva. I suoli sono caratterizzati dalle celebri Marne di Sant'Agata Fossili, che in questa zona producono vini potenti ma con una distintiva vena di eleganza e tannini tendenzialmente più setosi rispetto ad altre aree. Se il Nebbiolo è un vitigno difficile da coltivare e con tannini importanti, qui la mano sapiente di Prunotto ne esalta la finezza. Le uve provengono da una selezione rigorosa e vengono raccolte a mano per garantire la massima integrità. In cantina, dopo la diraspatura e la pigiatura, la macerazione sulle bucce è calibrata per estrarre colore e sostanza con attenzione. Dopo la trasformazione il vino matura poi per un periodo di almeno 18 mesi in botti di rovere di diverse capacità, un mix tra le tradizionali botti grandi e una piccola parte in barrique. Questo lungo invecchiamento in legno, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia, contribuisce a modellare il corpo importante del vino, rendendo la sua trama tannica incredibilmente dolce e avvolgente. Un dettaglio non da poco per un Barolo giovane! Questo "signore di Langa" sfoggia un colore rosso rubino intenso e brillante, con quelle tipiche sfumature granate che parlano di maturità. Il profilo olfattivo è di grande impatto e precisione: si apre con sentori di frutta rossa matura come ciliegia e prugna, note floreali intense di rosa canina e violetta, che si fondono subito con un tocco balsamico e speziato. Man mano che respira, si scoprono accenni di pepe rosa, liquirizia, tabacco e radici, che aggiungono uno strato di complessità affascinante. In bocca è succoso e pieno, con un'ottima freschezza che bilancia perfettamente la struttura poderosa. I tannini sono presenti, ma incredibilmente setosi, riempiendo il palato in modo elegante e mai aggressivo. Il finale è lungo e persistente. Un Barolo che, pur essendo già "un bel bere", ti promette grandi evoluzioni. Campione di longevità, può tranquillamente riposare 10 giorni a una 10-15 anni. O si è conclusa prima della fine della vendemmia, vivendo in sua capacità per almeno 18 mesi.

Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, nota di prescrizione di Notaio Giacomo Oddero al suo cane, con un'ottima Prunotto, diraspatura e fresca Cantina Sociale "Alfredo Prunotto". Fra le partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa, oltre a molti piccoli produttori di zona. Pochi anni dopo, nel 1922, la cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. La acquista il giovane Alfredo Prunotto, da poco sposo della sua Luigina. Nel giro di pochi anni la cantina, grazie alla passione dei due giovani,

diviene ben presto famosa e inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo. Nel 1972, Ugo della Piana, architetto di origine langarole, progetta la nuova cantina, che sarà costruita vicino ad Alba dove tutt'oggi si trova la sede dell'azienda. L'ultima tappa della storia di Prunotto risale al 1989, anno in cui la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche della produzione. Oggi la tenuta si estende su circa 65 ettari, con vigneti nelle migliori zone vinicole della regione, delle Langhe al Monferrato.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821