

Barolo DOCG

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: fylligt

Producent: Costa di Bussia

Land: Italien

Distrikt: Piemonte

Alkohol: 14 vol %

Druvor: Nebbiolo 100 %

Vinifikation: Druvorna, som är noggrant utvalda, genomgår en 10 dagars jäsning. Denna sker i små stältankar. Efter jäsningen får vinet mogna i 3000-liters ekfat i minst två år. Därefter blandas vinet från de olika faten innan buteljering. Det lagras sedan på flaska i minst sex månader.

Jordmån: Tung lerjord med hög kalkhalt.

Hållbarhet: 10-15 år

Temperatur: Serveras vid 19° - 20°.

Färg: Varmrött till djuprött, ”purpurött”.

Doft: Kryddig doft med inslag av multna löv, tryffel och violer.

Smak: Stark och fylligt med balans och lång eftersmak.

Passar bra till: Stekt eller grillat nötkött, vilt, ostar.

Övrigt: Costa di Bussia, Tenuta Arnulfo, är beläget på en av de bästa platserna högt ovanför byn Barolo (300-400 m). Den har tillhört familjen Sartirano sedan 1988 och drivs som ett familjeföretag. Förutom Barolo produceras Barbera, Dolcetto och Langheviner.

Artikelnummer: 614

Leverantörens webbsida: www.costadibussia.com

