



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG Bussia Riserva 2017

2017

Selezione, affinamenti lunghi, qualità e ricercatezza



Il Barolo Bussia Riserva 2017 è un vino rosso fermo di grande struttura e complessità, ottenuto da uve di Nebbiolo 100% coltivate in vigna a sud-ovest della sede aziendale. Il terreno è magro e calcareo, con affioramenti di roccia madre marnosa, che conferisce al vino una grande ricchezza in tannini e una lunga maturazione. Il vino è stato affinato per 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, per poi essere imbottigliato. È un vino di grande eleganza e raffinatezza, adatto ad accompagnare piatti di carne e formaggi.

La Vigna

Terreno Le vigne di nebbiolo denominate Bricco sono posizionate sulla sommità delle colline retrostanti la sede aziendale, nelle esposizioni sud e ovest. Il tipo di suolo è catalogabile fra quelli magri dove la vite è obbligata, vantaggiosamente, ad approfondire le radici per catturare quanto serve. Qui, come su altre sommità, col tempo è affiorata la roccia madre, ricca di componenti strutturali di tipo marnoso. Questi suoli ricchi di carbonati e componenti inerali conferiscono al vino delle strutture possenti, ricchezza in tannini e lunghi tempi di maturazione.

Esposizione

Sud

Allevamento

Guyot

Densità imp.

3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14.5

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Affinamento 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 5000L e poi in bottiglia.



Sensazioni

Complessità di aromi di spezie, fiori appassiti, sottobosco e sensazioni di spezie esotiche. Concentrazione eccellente di tannini fini, dolci che riscono ad avvolgere il palato senza essere aggressivi. Lunghezza e persistenza del gusto tipiche di un grande vino.

Un Barolo di qualità elevata, frutto di un'attenta selezione di uve del Bricco. La menzione Riserva, del resto, in un territorio così vocato come la Langa, è sempre indice di grande selezione, di affinamenti più lunghi, qualità e ricercatezza. Ma procediamo con ordine. Le uve, 100% Nebbiolo, come da previsto dal rigido disciplinare, provengono dalla Tenuta Arnulfo, dove i suoli sono particolarmente variabili e dove una corretta esposizione a Sud permette alle uve di giungere a perfetta maturazione. Qualità delle uve e vinificazione super accurata, però, sono solo parte della ricetta. L'altro ingrediente necessario a ottenere un vino di questo livello è rappresentato dalla maturazione in legno. In questo caso occorrono ben 36 mesi, in grandi botti di rovere di Slavonia, per raggiungere la giusta maturità. Solo a quel punto il vino viene imbottigliato per poi riposare altri mesi in cantina in attesa di essere messo in commercio. Una lunga, anzi lunghissima attesa che si ripaga nel momento in cui si stappa la bottiglia e si versa il primo calice. Si scopre, infatti, un vino estremamente complesso e ricco di sfaccettature. Spezie, fiori appassiti, sottobosco e tabacco sono solo le prime immagini che ci colpiscono. In bocca, invece, si scopre un vino di rara concentrazione, con tannini fini e dolci. Grazie alla lunga persistenza, il piacere di aver bevuto sembra non voler finire mai.

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.