Barolo Riserva 'Costa di Bussia' DOCG



Jahrgang:	2019
Erzeuger:	Costa di Bussia
Art. Nr.:	102.367
Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Ort des Gutes:	Novello

Weingut / Erzeuger

Das Weingut Costa di Bussia, eingebettet in die malerische Cru-Lage Bussia in Monforte d'Alba, erzählt eine Geschichte von Mut, Vision und Tradition. Gegründet im Jahr 1874 von Luigi Arnulfo, einem Pionier der Barolo-Region, hat das Gut eine beeindruckende Entwicklung durchlaufen. Arnulfo, ursprünglich als Apotheker ausgebildet, verließ seine sichere Karriere, um sich dem Weinbau zu widmen. Er revolutionierte die Branche, indem er seinen Barolo in Flaschen abfüllte und Beziehungen zu internationalen Märkten aufbaute, was damals noch keineswegs selbstverständlich war.

Die Ursprünge des Guts reichen bis ins Jahr 1760 zurück, als das ursprüngliche Kernstück des Bauernhofs Bertoroni, umgeben von Wäldern und Weinbergen, errichtet wurde. Luigi Arnulfo erwarb das Anwesen 1873 auf Vorschlag seines Cousins Zabaldano. Trotz seiner Jugend und dem Verzicht auf eine Laufbahn als Apotheker, bewies Arnulfo Weitsicht und Innovationsgeist im Weinbau. Seine pharmazeutische Ausbildung erwies sich als nützlich, da sie ihm bei der Umsetzung zukunftsweisender Ideen half.

Ab 1890 erschloss Arnulfo neue Märkte, und dank seiner Initiative erreichte der Barolo sogar Nordamerika. Nach Arnulfos Tod 1928 erlebte das Weingut einen Niedergang, da seine Tochter Carolina nicht dieselbe Leidenschaft und Vision teilte. Die Weinproduktion kam zum Erliegen, und nach Carolinas Tod 1975 ohne Erben, verblieb das Anwesen bei der Familie Barale, die lediglich die Weinberge bewirtschaftete.

1988 kam es zur entscheidenden Wende, als Paolo und Guido Sartirano das Anwesen erwarben und den alten Glanz wiederherstellten. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten, die sowohl das historische Bauernhaus als auch die Weinproduktion betrafen, wurde das Weingut unter dem Namen Costa Bussia wiedergeboren. Mit der ersten produktiven Ernte im Jahr 1990 kehrten die Weine von Costa di Bussia zurück auf den Markt.

Heute beherbergt das Anwesen nicht nur das Luigi Arnulfo Historische Museum, sondern auch ein elegantes Agriturismo im restaurierten Obergeschoss des alten Bauernhauses. Costa di Bussia ist mehr als ein Weingut, es ist ein Zeugnis für die Verbindung von Geschichte, Leidenschaft und Innovation.

Beschreibung

Der Barolo Riserva 'Costa di Bussia' DOCG wird aus der edlen Rebsorte Nebbiolo vinifiziert, die für ihre feine Aromatik, kraftvolle Struktur und beeindruckende Langlebigkeit bekannt ist. Die Trauben stammen aus ausgewählten Einzellagen im Herzen des Barolo-Gebiets und profitieren von kalkhaltigen Mergelböden sowie dem gemäßigten Klima der Langhe, das ihnen optimale Reifebedingungen bietet.

Nach der sorgfältigen Lese erfolgt eine traditionelle Maischegärung mit längerer Standzeit, um die komplexen Aromen und kräftigen Tannine aus den Beerenschalen zu extrahieren. Die Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt, bevor der Wein in große Eichenfässer zur Reifung überführt wird.

Der Barolo Riserva reift mindestens fünf Jahre, davon einen Großteil in großen slawonischen oder französischen Eichenfässern, wo er seine Struktur verfeinert und komplexe Noten von Gewürzen, Leder und Trüffel entwickelt. Anschließend folgt eine weitere Flaschenreifung, die ihm zusätzliche Tiefe und Eleganz verleiht.

Farbe:	tiefes Granatrot mit ziegelroten Reflexen
Rebsorte:	Nebbiolo
Charakteristik:	im Bouquet intensive Aromen von getrockneten Rosen, dunklen Kirschen und feinen Gewürznoten mit einem Hauch von Tabak und Leder, am Gaumen kraftvoll und tiefgründig mit reifen Tanninen, komplexer Struktur und Anklängen von schwarzer Johannisbeere, Lakritz und Trüffel, im Nachhall lang und elegant mit würzig-mineralischen Nuancen und anhaltender Finesse
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	0,2 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser kraftvolle Barolo Riserva 'Costa di Bussia' DOCG harmoniert hervorragend mit geschmorten Fleischgerichten wie einem klassischen Rinderbraten mit Trüffelsauce oder geschmorter Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch. Seine tiefgründige Struktur und reifen Tannine ergänzen zudem aromatische Pilzgerichte wie Tagliatelle mit Steinpilzen oder einen gereiften Parmigiano Reggiano.

Stand: 01.11.2026 19:42 Uhr