Barolo 'Costa di Bussia' DOCG



Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Costa di Bussia
Art. Nr.:	102.371
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

Farbe:	mittlerer Granatton
Rebsorte:	Nebbiolo
Charakteristik:	in der Nase elegante Noten von welken Rosen, reifen Kirschen und einem Hauch von Menthol, am Gaumen fein und geschmeidig mit sanften, gut eingebundenen Tanninen und einer dezenten Würze, langes, harmonisches Finale mit beeindruckender Finesse
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	1,1 g/l
Gesamtsäure:	5,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftige Käsesorten

Stand: 14.11.2026 01:08 Uhr