

Bussia - bland Barolos mest klassiska vingårdar!

Stilla rosé, bubblande rosé, ett vin på den regionala cortese-druvan, röda viner på dolcetto, barbera och nebbiolo där den sistnämnda finns i såväl Langhe-version och Barolo. Nu får producenten MGM:s Enzo Bartoli-serie ett tillskott i form av en Barolo "Cru" från ett avgränsat geografiskt område. Livets Goda har provat nyheten 2016 Barolo Bussia.



Vissa namn bland de 11 kommuner som producerar Barolo klingar mer bekant än andra och till dessa hör

tvivelsutan byn och kommunen Monforte d'Alba. Här finner du också Bussia som med sina 340 hektar är den näst största så kallade MGA i Barolo - Menzione Geografica Aggiuntiva. Kort och gott, ett avgränsat vingårdsområde inom Barolo med unikt uttryck.

Bussia är ett namn som förknippas med många av Barolos största viner och producenter och såklart blir det därtillhörande prislappar. Med MGM:s buteljering från Bussia bereds en större del av konsumenterna möjligheten att också få en inblick i vingården till en minst sagt sympatisk prislapp. Dessutom i den stora 2016-årgången.

Livets Goda om 2016 Barolo Bussia



Ännu rena ungdomen i såväl doft som smak men visst går det att redan nu finna klassiska markörer såsom torkade rosor, nypon och körsbär samtidigt som det finns en jordig nyans och en touch volatilt. En ton av bittermandel och viss ekkrydda kompletterar doftintrycket. I munnen ett vin med mognad i bärfrukten, tydligt markerade men ändå klassiska nebbiolotanniner, karamelliserade körsbär och alert syra som demonstrerar årgångens fräschör. Fatnyanser, rökigt te och återigen den lilla jordigheten i det långa avslutet.

89 LGP

Vinet provas över två dagar och öppnar upp betydligt andra dagen vilket indikerar god lagringspotential. Dricker du redan idag så rekommenderas en karaffering av vinet ett par timmar i förväg.

En flaska 2016 Barolo Bussia (75 cl, 14%) kostar 299 kronor och har artikelnummer 77350. Du beställer vinet till din föredragna **Systembolagsbutik >>>>**