



Barolo Bussia - Cascina Amalia 2016

Omschrijving

De druiven zijn afkomstig van de prestigieuze cru wijngaarden (slechts 1 hectare) in Bussia. De druiven worden er met de hand gepluk. De wijn rijpt maar liefst 30 maanden in Franse eiken vaten van 2600 liter gevolgd door nog enkele maanden flesrijping. Mooie aroma's van hazelnoot, thijm en zwarte bessen. Deze parel uit Piëmonte is een echte klasbak! Verrijnde, warme en langdurige afdronk.



Meer informatie

Producent	Cascina Amalia
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Rode Wijn / Italië / Cascina Amalia / Piëmonte /
Herkomst	Italië
Regio	Piëmonte, Barolo
Druiven	100% Nebbiolo
Volume	75cl
Rijping	30 maanden op Franse eiken vaten van 2.600 liter.
Foodpairing	Wildgerechten, grillades, truffelbereidingen, kruidige stoofpotjes, barbecue

Domein-info

Sinds 2003 heeft de familie Boffa zich genesteld op de glooiende hellingen van Monforte d'Alba, meer bepaald in het gehucht Sant'Anna op een boogscheut van het beroemde restaurant 'Trattoria della Posta'. Dit is de bakermat van de grote Barolo-wijnen met bekende cru's als Bussia en Le Coste die bij Amalia in de basiscuvée worden verwerkt. Zoon Paolo Boffa is verantwoordelijk voor het domein en maakt naast zijn Barolo tevens een overheerlijke Dolcetto en een zachtaardige Barbera.

Het domein is nog jong en ze moeten hun reputatie nog waarmaken. Daardoor kan je bij Amalia uitstekende wijnen vinden met een fantastische prijs/kwaliteit verhouding.

Een ware ONTDEKKING!