

Passion for Vin

BUSSI PIERO PIEMONTE BARBERA D'ASTI DOCG



Bussi Piero og hans søn Federico driver i dag vingården sammen, 3 & 4 generation. De 12 ha. Vinmarker ligger i Calosso, i området Castagna, i Piemonte, med vinmarker i Monferrato og 200 meter til Langhe, tæt på Barolo. Vinmarkerne ligger lige midt i det fredede UNESCOs kulturarvsområde. Bussi Piero producere kun vin fra egne marker på druer som Chardonnay, Dolchetto, Grignolino, Barbera, Nebbiolo og sidst men ikke mindst Moscato. Umiddelbart efter afslutningen af Første Verdenskrig opgav hans bedstefar Agostino, født i 1900, sin far Nicolas skik at sælge alle druerne til forretningsdrivende, der begyndte at vinificere en lille del af Barbera druer. Virksomheden bestod på det tidspunkt af ca. 1,5 hektar vinmarker, og da Germano Bussi overtog i 60'erne, steg antallet til fire. Det var i '68, at vendepunktet fandt sted, med Germano der begyndte at vinificere Muscat druen, en meget krævende og trættende proces i betragtning af udstyr fra denne æra. Det must, der blev opnået efter håndpresning, blev efter afklaring filtreret med de berømte "hollandske poser", en meget langsom og besværlig proces. Resultaterne var ikke længe undervejs, og ønsket om at købe andre vinarealer voksede, med fokus primært på Moscato & Barbera sorter. Barbera D'Asti DOCG er lavet på 100 % Barbera på 30-60 år gamle stokke, gror i leer og limsten 350 meters højde lige omkring Calosso by. Lagret i ståltanke og derefter 6 måneder på franske ege tøndes, 30 % nye tøndes. Farven er rubin rød med refleksioner af violet, smagen er elegant, blød, rund, frugtig, kirsbær, hindbær, men med god balance i den typiske barbera's smag.

Lagerings potentiale 5-10 år.

Janice Robinson (lille men unik producent, Best Asti ever)

Passion for Vin