

Passion for Vin

BUSSI PIERO PIEMONTE BARBERA D'ASTI SUPERIORE CASTAGNA



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.

Resultaterne var ikke længe undervejs, og ønsket om at købe andre vinarealer voksede, med fokus primært på Moscato & Barbera sorter.

Castagna Barbera D'asti superiore er lavet på 100 % Barbera druen, på 70 år gamle stokke, gror i leer og limsten 350 meters højde, lager 6 måneder på ståltank, 24 måneder i fransk ege tønder og 18 måner på flaske inde frigivelse. Farven er intens rubin rød med violette refleksion, duften er intens frugtig aroma med kirsebær og hindbær, smagen er elegant, blød, rund, harmonisk med en god balance. Fra de bedste druer fra deres bedste marker i Castagna-området med 70 år gamle vinstokke. Lagringspotentiale 20-30 år, perfekt efter 8-10 år. Laves kun i de bedste årgange, i begrænset produktion.

Her ser man virkelig vor meget det betyder at gemme vinen.

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

Passion for Vin