

## Il gran Barolo Bussia 2013 dell'azienda "Amalia - Cascina in Langa" / [ilghiottonerrante.blogspot.it](http://ilghiottonerrante.blogspot.it) di Cosimo Torlo

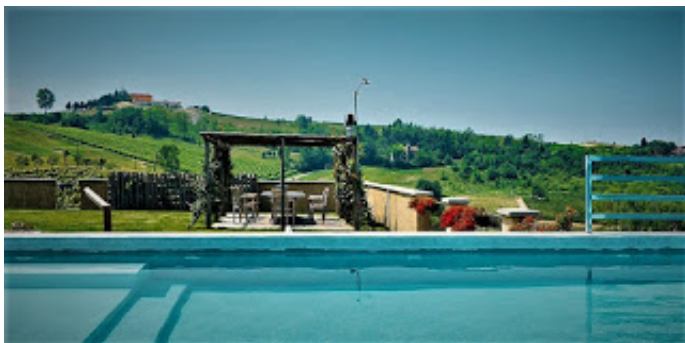
by - venerdì, aprile 20, 2018

<https://www.vinotype.it/il-gran-barolo-bussia-2013-dellazienda-amalia-cascina-in-linga-ilghiottonerrante-blogspot-it-di-cosimo-torlo/>

*Da [ilghiottonerrante.blogspot.it](http://ilghiottonerrante.blogspot.it), 18 aprile 2018, "Il gran Barolo Bussia 2013 dell'azienda Amalia - Cascina in Langa", a firma Cosimo Torlo*

[..]

Qualche giorno fa mi sono aperto una bottiglia di Barolo Bussia 2013 dell'azienda "Amalia – Cascina in Langa", una bella realtà abbastanza recente che ha sede a Monforte d'Alba, uno dei paesi del Barolo che più di altri offre bottiglie di grande piacevolezza e riconoscibilità. Un'avventura che è nata nel 2003 su iniziativa della famiglia Boffa, Luigi Antonio con la moglie Maria Angela Brosio e il figlio Paolo i quali rilevarono una cascina ristrutturandola, per avviare un attività non solo enologica ma anche ricettiva.



La bella cascina dei primi anni '20 è diventata col tempo un ospedale Bed & Breakfast di sole sei camere arredate con mobili del primo '900 e dotate di ogni comfort, questo è il regno di Maria Angela Brosio, che accoglie con grazia e attenzione i suoi ospiti, mentre è il figlio Paolo che si occupa delle vigne e della vinificazione, con Gigi Boffa che saltella tra l'ospitalità e la cantina.



Dai tre ettari iniziali, oggi son diventati otto [...] le vigne vedono la presenza di piante di nebbiolo, dolcetto, barbera, ma anche un interessante versione di rossese bianco. Il nebbiolo è coltivato tra la Bussia e Le Coste, due tra gli appezzamenti più importanti del Comune di Monforte.

La bottiglia che ho aperto mi ha trasmesso un grande senso di eleganza e finezza, un sorso che fin dal colore, granato con dei delicati riflessi aranciati, il susseguente esame olfattivo ricco di sentori floreali che richiamano alla primavera, con note fruttate di more e lamponi, e ancora richiami di spezie dolci e cacao hanno vieppiù confermato la bontà di quello che avevo nel bicchiere.

Il tutto santificato dalla beva, un Barolo con un bel corpo supportato da una bella persistenza che si avvale di un tannino di lieve dolcezza, una bella bottiglia, da bere senza ritegno magari accompagnandolo con del coniglio croccante al forno.

Trovate [qui](#) l'intero articolo di Cosimo Torlo

---

PDF document by Vinotype