



Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto, Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Historische Parzelle, moderne Machart

Beschreibung:

Der Barbera d'Alba stammt aus der Lage Costa Bussia, dem ältesten Rebberg des Weinguts. Von der reichen Geschichte erzählt die Etikette – sie zeigt einen Auszug eines Kaufdokuments der Familie Arnulfo aus dem Jahr 1873. Ein kraftvoller Wein verträgt auch eine kraftvolle Röstaromatik: Während 18 Monaten wurde der Campo del Gatto in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine barocke Nase, die Noten von dunklen Beeren und Zwetschgen offenbart, dahinter kräftige Röstaromen von Mocca, Crémantschokolade und etwas Unterholz. Eine sehr prägnante Barberafrucht, die umhüllt ist von ausdrucksstarken Barriquenoten, nun auch Wildleder und Vanille, unterlegt von reifen Gerbstoffen; ein sehr prägnanter Piemonteser mit einem langen Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Alba
Produzent:	Costa Bussia-Tenuta Arnulfo
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1163920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.