



Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto, Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Parcelle historique et facture moderne

Beschreibung:

Ce Barbera d'Alba est issu de la parcelle Costa Bussia, la plus ancienne du domaine. Son étiquette, qui représente l'extrait d'un acte d'acquisition de la famille Arnulfo datant de 1873, est le reflet de sa riche histoire. Un vin puissant tolère parfaitement des arômes de torréfaction intenses: c'est pour cela que le Campo del Gatto a été élevé 18 mois en fûts de chêne français.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis puissant, reflets violets. Des notes minérales agrémentent le beau nez aux notes de baies des bois, myrtilles et mûres et de cerises amarena, sur un souffle de sous-bois et de délicates épices. Au palais, on retrouve d'emblée la puissance aromatique du barbera, que viennent compléter de magnifiques notes toastées assez marquées, très concentré et puissant, avec des tannins parfaitement soutenus, et au-delà du milieu de bouche, des touches minérales, un peu de salinité et une fraîcheur bien dosée; la finale révèle de magnifiques réserves et beaucoup de caractère.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Alba
Produzent:	Costa Bussia-Tenuta Arnulfo
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
Cépage(s):	100% Barbera
Artikelnummer:	1163923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.