



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 intense, accents grenat. Un souffle de sous-bois et de cannelle agrémenté le nez profond de baies des bois, rappelant les framboises et les fraises sauvages, sur des touches de cerise. Au palais, on retrouve d'emblée les arômes puissants du barbera, accompagnés par de magnifiques nuances toastées; très concentré et puissant, avec des tannins parfaitement soutenus, puis au-delà du milieu de bouche, des accents minéraux et une belle fraîcheur; la finale révèle d'excellentes réserves.

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:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Barbera
Artikelnummer:	1163919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Barbera
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.