



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 saturé, accents grenat. Le nez baroque révèle des notes de baies noires et de pruneaux, sur de puissantes nuances toastées de moka, de chocolat crémant et un souffle de sous-bois. Le fruité du barbera est très présent, enveloppé dans des notes marquées de barrique, daim et vanille, tannins mûrs en soutien; un piémontais affirmé avec une longue finale.

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 2033

Cépage(s): 100% Barbera

Artikelnummer: 1163920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.