



2020 Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto, Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Parcelle historique et facture moderne

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Alba
Producteur:	Costa Bussia
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	1163920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

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