



Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto, Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Terreno storico ed edificio moderno

Beschreibung:

Questa Barbera d'Alba proviene dalla parcella Costa Bussia, la più antica della tenuta. La sua etichetta, un estratto di un atto di acquisto della famiglia Arnulfo risalente al 1873, riflette la sua ricca storia. Un vino potente tollera perfettamente gli aromi intensi di tostatura: ecco perché il Campo del Gatto è stato affinato per 18 mesi in botti di rovere francese.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino potente con riflessi violacei. Note minerali impreziosiscono il bellissimo naso di frutti di bosco, mirtilli e more e amarene, con una nota di sottobosco e spezie delicate. Al palato, la potenza aromaticata della barbera è immediatamente evidente, completata da magnifiche note tostate piuttosto pronunciate; è molto concentrato e potente, con tannini perfettamente sostenuti e, oltre la metà del palato, accenni di mineralità. Il vino è molto concentrato, con tannini perfettamente sostenuti e, oltre la parte centrale del palato, note di mineralità, tocchi minerali, un po' di salinità e una freschezza ben dosata; il finale rivela magnifiche riserve e molto carattere.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Alba

Produzent: Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 1163923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.