



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 intensi aromi tostati: ecco perché il Campo del Gatto è stato affinato per 18 mesi in botti di rovere francese.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con accenti granati. Un accenno di sottobosco e cannella impreziosiscono il naso profondo di frutti di bosco, che ricordano i lamponi e le fragoline di bosco, con note di ciliegia. Al palato, troviamo subito i potenti aromi di barbera, accompagnati da magnifiche sfumature tostate; molto concentrato e potente, con tannini perfettamente sostenuti, poi oltre il palato medio, accenti minerali e una bella freschezza; il finale rivela eccellenti riserve.

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

Produttore: Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 1163919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.