



## 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 saturo con accenti granati. Il naso barocco rivela note di bacche nere e prugne secche, con potenti sfumature tostate di moka, cioccolato cremoso e un accenno di sottobosco. Il fruttato della barbera è molto presente, avvolto da note marcate di barrique, camoscio e vaniglia, con tannini maturi a sostegno; un piemontese deciso con un lungo finale.

### 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

**Produsent:** Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 100% Barbera

**Artikelnummer:** 1163920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto  
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2033
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.