



2020 Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto, Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Terreno storico, design moderno

Descrizione del vino:

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, per questo il Campo del Gatto è stato affinato per 18 mesi in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Costa Bussia
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	1163920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.