



2022 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 puissant, reflets violets. Des notes minérales agrémentent le beau nez aux notes de baies des bois, myrtilles et mûres et de cerises amarena, sur un souffle de sous-bois et de délicates épices. Au palais, on retrouve d'emblée la puissance aromatique du barbera, que viennent compléter de magnifiques notes toastées assez marquées, très concentré et puissant, avec des tannins parfaitement soutenus, et au-delà du milieu de bouche, des touches minérales, un peu de salinité et une fraîcheur bien dosée; la finale révèle de magnifiques réserves et beaucoup de caractère.

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):	
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	
Référence:	1163922

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):
Cépage(s):
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.