ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC 2023 2023

Ottimo vino del territorio

Quando la materia prima è eccellente non serve esagerare. Basta una lavorazione semplice ma accurata per mettere in bottiglia un grande vino. In questo caso, la Barbera d'Alba proposta da Costa di Bussia si rivela anche un ottimo rosso del territorio. L'uva, proveniente solo da vigneti aziendali, con impianti di circa 15 anni, giunge a perfetta maturazione acquisendo profumi e aromi fini. Dopo la vinificazione, il vino subisce un periodo di affinamento in botti piccole di rovere francese che gli garantiscono una perfetta maturazione e un buon equilibrio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, con evidenti note di fragola selvatica. E' un vino super godibile, grazie alla naturale freschezza e al bel finale persistente. Vino da tutto pasto, può essere proposto con un tradizionale aperitivo a base di salumi o con un ricco piatto a base di carni rosse e selvaggina, anche alla griglia.

Ci troviamo in uno degli angoli più affascinanti della Langa. Siamo sulla famosa collina della Bussia, circondati da vigne che caratterizzano un panorama dichiarato Patrimonio dell'Unesco. E' qui, tra Barolo e Monforte d'Alba, che da oltre 150 anni si trova l'azienda Coste di Bussia, Tenuta Arnulfo. La cantina, fondata nel 1874 da Luigi Arnulfo, considerato il Pioniere del Barolo per le sue innovative imprese nel mondo enologico locale e nel mercato internazionale del vino, può oggi contare su 11 ettari di vigneti. Vi si producono i vini tipici del territorio che nascono rigorosamente da uve raccolte nei vigneti di proprietà.

La Vigna

Terreno Questa Barbera è coltivata su un dorsale esposta ad ovest, su un terreno di media fertilità, dove l'argilla è alleggerita da una quantità di arenaria utile a rendere questo suolo meno fertile. La ricchezza in componenti minerali favorisce l'equilibrio dei costituenti dell'uva e conferisce sapidità.

Esposizione Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Barbera 100%

Gradazione 14

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Affinamento in piccole botti di rovere francese

Sensazioni Barbera tradizionale, giustamente speziato, di colore rosso rubino con note di fragola selvatica, fresco con retrogusto persistente ed avvolgente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821