



Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Un Barbera pour chasseurs de truffes

Description:

Ce Barbera d'Alba élevé en barriques présente une structure et une concentration remarquables, tout en étant très séduisant et accessible. L'étiquette représentant Leda, le chien chasseur de truffes de la famille Bosio, est très originale. Tel un hymne au Piémont.

Profil aromatique:

Rouge rubis saturé, nuances violettes. Cerises noires, framboises et moka dans le nez équilibré, sur des touches florales et un soupçon de menthe. Beaucoup de tempérament dans la bouche aux arômes de baies noires, myrtilles, avec une pointe d'épices, de la fraîcheur et des tannins souples, délicate note d'amande amère en finale.

Accompagne idéalement:

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).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Alba
Producteur:	Bosio Family Estates
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Barbera
N° article:	1089024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Barbera
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.