



2019 Barbera d'Alba DOC

Barrique aged, 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.

Note de dégustation:

Rouge rubis dense, reflets violets. Des cerises noires, des framboises et de magnifiques arômes toastés dans le nez très fin, également une trace de menthol. Belle interaction entre notes de fruits rouges, chocolat au lait et nougat, doux et très fondant, se dégagent également un peu de menthe et une discrète minéralité; puissant jusqu'à la finale de moyenne intensité, qui montre encore une certaine adhérence.

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:	Bosio Family Estates srl
Notation(s):	Gilbert & Gaillard 91/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	1089019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Barrique aged
Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Origine:	Italie
Notation(s):	Gilbert & Gaillard 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.