

2020 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 puissant aux reflets violets. Des nuances toastées et de délicates épices rehaussent le merveilleux nez aux notes complexes de cerises juteuses et de prunes. L'attaque douce fait place à des arômes veloutés typiques du barbera piémontais, marqué par les fruits rouges, avec une soufflé de caramel et de malt, puis un soupçon de vanille; très aromatique jusqu'en finale.

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):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	1089020

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):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.