

2022 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.

Note de dégustation:

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 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
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	1089022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.