



Barbera d'Alba DOC

Barrique aged, Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Una Barbera per tartufai

Beschreibung:

Questa Barbera d'Alba affinata in botte ha una notevole struttura e concentrazione, ma è anche molto seducente e accessibile. L'etichetta, che raffigura Leda, il cane da tartufo della famiglia Bosio, è molto originale. Come un inno al Piemonte.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino denso con riflessi violacei. Ciliegie nere, lamponi e magnifici aromi di tostatura nel naso molto fine, anche una traccia di mentolo. Bellissimo gioco tra note di frutta rossa, cioccolato al latte e torrone, morbido e molto fondente, emergono anche un po' di menta e una discreta mineralità; potente fino al finale di media intensità, che mostra ancora un po' di grip.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Alba

Produttore: Truffle Hunter Leda

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 1089019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Barrique aged
Truffle Hunter Leda

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.