



## Barbera d'Alba DOC

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 saturo con note di viola. Ciliegie nere, lamponi e moka al naso equilibrato, con tocchi floreali e un accenno di menta. Al palato è ricco di carattere con aromi di bacche nere, mirtilli, con un pizzico di spezie, freschezza e tannini morbidi, una delicata nota di mandorla amara sul finale.

### **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:** Bosio Family Estates

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 100% Barbera

**Artikelnummer:** 1089021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda  
Bosio Family Estates

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.