



Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Una Barbera per tartufai

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Alba

Produttore: Bosio Family Estates

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Barbera

Numero articolo: 1089022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.