

2020 Barbera d'Alba DOC

Barrique aged, Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Una Barbera per tartufai



Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sentori di tostatura e spezie delicate esaltano il meraviglioso naso con le sue note complesse di ciliegie e prugne succose. L'attacco morbido lascia spazio agli aromi vellutati tipici della barbera piemontese, caratterizzati da frutti rossi, con una nota di caramello e malto, seguiti da un accenno di vaniglia; molto aromatico fino al finale.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Bosio Family Estates srl
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	1089020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Barrique aged
Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.