



2022 Barbera d'Alba DOC

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 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.

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:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Bosio Family Estates
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	1089022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.