



Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Un Barolo sottile per i cercatori di tartufi

Beschreibung:

Un Barolo superbo e accessibile, per gli enofili che vogliono conoscere la complessità del Nebbiolo. Con questo vino, il re dei vitigni piemontesi dimostra che un Barolo può essere anche molto facile da bere. L'etichetta, che raffigura un cane da tartufo, è particolarmente originale. È come un inno al Piemonte.

Degustationsnotiz:

Rosso granato medio con luminosi riflessi rubino. Naso piacevole, molto aperto, con note di ciliegie e prugne mature, un tocco di sottobosco, delicati tocchi tostati e un accenno di pepe. L'attacco vellutato lascia il posto a un fruttato sempre più intenso, tipico del Barolo, ora anche con lamponi e gelatina di mirtilli rossi, su tannini maturi ancora un po' appiccicosi e note di cioccolato al latte e camoscio; gli aromi non si affievoliscono fino al finale, che si sofferma a lungo sul palato.

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: Barol

Produttore: Bosio Family Estates

Allevamento: 36 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0925320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.