



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:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Barol

Produzent: Bosio Family Estates

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: Nebbiolo

Artikelnummer: 0925321

Einstekkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:

Italia

Valutazioni:

Score 18.5/20

Varietà d'uva:

Nebbiolo

Da bere:

da subito fino al 2033

Weinbau:

Tradizionale

Vol. alcolici:

14.0%

Servier:

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