

## 2018 Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Un'ode alla finezza e ai cani da tartufo

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Granato luminoso, che schiarisce leggermente al disco. Un bouquet aperto ed espressivo che combina note di frutta rossa e fiori: ciliegie rosse, prugne e petali di rosa, con note balsamiche e un po' di torrione. L'attacco morbido e fluido lascia spazio a note di mirtillo rosso e lampone, su un accenno di pan di zenzero e una nota di camoscio; la freschezza porta fluidità, complessivamente equilibrata con tannini maturi a sostegno; accenni di moka nel finale persistente.

### 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:** Barolo

**Produttore:** Bosio Family Estates srl

**Valutazioni:** Mundus Vini Gold, Score 18/20

**Vinificazione:** 36 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** fino a 2029

**Varietà d'uva:** 100% Nebbiolo

**Numero di articolo:** 0925318



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Truffle Hunter Leda  
Bosio Family Estates

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Mundus Vini Gold, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.