



## 2019 Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Un Barolo sottile per i cercatori di tartufi

### 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:

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.

### 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.

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia               |
| <b>Regione:</b>             | Piemonte             |
| <b>Sottoregione:</b>        | Barolo               |
| <b>Produttore:</b>          | Bosio Family Estates |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18.5/20        |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %               |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2032          |
| <b>Varietà d'uva:</b>       |                      |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0925319              |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Truffle Hunter Leda  
Bosio Family Estates

|                                 |                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                               |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 18.5/20                                                        |
| <b>Varietà d'uva:</b>           |                                                                      |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2032                                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.0 %                                                               |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato. |