



2020 Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Finezza di Barolo per nasi da tartufo dalla rinomata cantina Bosio

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.

Paese d'origine:ItaliaRegione:PiemonteSottoregione:Barolo

Produttore: Bosio Family Estates

Valutazioni: James Suckling 90/100, Score 18/20

Vinificazione: 36 Mesi in Barrique

Viticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:14.0 %Maturità:fino a 2033Varietà d'uva:100% NebbioloNumero di articolo:0925320



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda **Bosio Family Estates**

Origine:

James Suckling 90/100, Score 18/20 Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo fino a 2033 Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 36 Mesi in Barrique

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve Servizio:

essere decantato.