'가성비 최고의 와인'

보시오 트러플 헌터 레다 돌체토 달바 DOC

Bosio Truffle Hunter Leda Dolcetto Dalba

지역	이탈리아 〉 피에몬테 〉 알바		
포도품종	돌체토 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	13~15℃
테이스팅 노트	상큼한 체리, 자두, 바이올렛, 그리고 스파이시한 아로마를 지니고 있다. 입 안에서는 붉은 과실들과 풍부한 산도가 조화를 이루며 적절한 바디감과 실키한 텍스쳐가 마시기 편한 느낌을 준다.		
페어링 TIP	채소/흰 육류/익힌 해산물/생 해산물/붉은 살 생선/흰 살 생선/익힌 채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/밀가루 음식		

당도	DRY					SWEET
	1	2	3	4	5	
바디	LIGHT					FULL
	1	2	3	4	5	

제품설명

오크 배럴에서 6개월간 숙성하여 중간 바디, 중간 탄닌의 편하게 즐길 수 있는 와인이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.