



‘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. 입안에서는 붉은 과일들과 풍부한 산도가 조화를 이루며 적절한 바디감과 실키한 텍스처가 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                                         |          |        |



### 제품설명

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



### 와이너리



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