

# Barolo 2014 magnum Bosio

Punaviini, Erikoispullokokoko, Vegan / Rypäleet:  
Nebbiolo

64.00 €

## *Kuvaus*

Verdunon alueelta, vanhoista köynnöksistä tulevat nebbiolo -rypäleet ensin kylmämaseroidaan kuorikontaktissa 15 vuorokauden ajan, jonka jälkeen viiniä on käytetty terästankeissa alhaisessa lämpötilassa ja vielä kypsytetty 36 kuukauden ajan tammitynnyrissä ennen pullotusta. Syvä, karmiininpunainen väri. Monimuotoinen ja voimakas, suuri ja täyteläinen sekä raikas ja kirpeä. Aromikas viini, jossa ruusua, paahteisuutta, mustikoita ja tervaa. Kypsää hedelmää ja pureskeltavat tanniinit. Loistava viini yhdistettäväksi riistalle, pataruuille ja juustoille. Rypäleet: Nebbiolo 100 %.

## *Tuottaja*

## Luca Bosio

Luca Bosion viinitila sijaitsee aivan kuuluisan ja perinteikkään Langhen alueen keskellä. Tila on alkujaan Egidio ja Angela Bosion vuonna 1967 perustama ja kehittynyt vuosikymmenten aikana traditioiden perustalle, teknologiaa nykyaikaistaen. Kuten moni muukin hyvä maanviljelijä, niin Egidiokin askel askeleelta kasvatti tilaansa ja nöyrästi sekä sitkeästi kehitti tuotteiden laatuun perustuvaa tuotantoa. Nykyään tila käsittää yli 30 hehtaaria viiniviljelmää ja palstat keskittyvät Santo Stefano Belbon, Castiglione Tinellan, Costigliole d'Astin ja Castagnole Lanzen alueille. Lisäksi tilalla käytetään ostorypäleitä Langan, Monferraton ja Roeron alueilta. Nykyään tilaa hoitavat Valter ja Rosella Bosio sekä heidän poikansa Luca, jolla on päävastuu viinin valmistuksesta.



**Ruoka:**

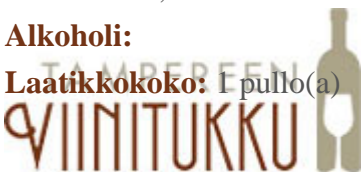
**Tuotenro:** 2850511

**Viivakoodi:** 8032793950073

**Tilavuus:** 1,50 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 1 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)