



Barolo Castelletto DOCG 2012

Tenuta Costa

Tipo	Vino rosso
Origine	Grappa, Piemonte
Produttore	Tenuta Costa
Classificazione	DOCG
Maturazione	In barrique francesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2012
Conservazione	fino a 20 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10403112

Abbinamenti

Si abbina bene con un gigot di agnello arrosto alle erbe, servito con polenta a grana grossa.

Note di degustazione

Rubino ricco e luminoso. Naso molto compatto con intense note di ciliegie scure mature, calde e invitanti, con sottofondo di chiodi di garofano. Al palato appare molto lucido, si apre con tannino presente e a grana fine, si costruisce strato dopo strato, con un finale lungo.