



30-03 IGT Toscana 2013

Tenuta Costa

Type	Vin rouge
Origine	Grappa, Piemonte
Producteur	Tenuta Costa
Classification	IGT
Expansion	12 mois dans les tonneaux
Contenu	3 Lt
Millésime	2013
Phase de dégustation	jusqu'à 19 ans
Température de service	18 - 20° C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Alicante, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Numéro d'article	16648313

Commentaires

"Le 30-03, dédié à l'anniversaire de la fille de Luca Costa, Annalisa, est un vin très spécial pour Tenuta Costa. L'idée est née en 2009, lorsque 7,5 hectares de nouveaux vignobles ont été plantés avec 6 types de cépages différents, afin de créer une interprétation très personnelle de la région de Marem."

Recommandation culinaire

Accompagnement polyvalent de la cuisine méditerranéenne avec des pâtes, de la viande, richement assaisonnées d'herbes.

Notes de dégustation

Rouge rubis foncé; sent merveilleusement intense des fruits rouges sauvages, des cerises acides et des épices chaudes. À cela s'ajoutent des notes de sous-bois et de tabac brun. Bouche juteuse, bien équilibrée, élégante et avec des tanins veloutés et une finale épicée.