



30-03 IGT Toscana 2013

Tenuta Costa

Tipo	Vino rosso
Origine	Grappa, Piemonte
Produttore	Tenuta Costa
Classificazione	IGT
Maturazione	12 mesi in tonneaux
Contenuto	3 Lt
Annata	2013
Conservazione	fino a 19 anni
Temperatura di servizio	18 - 20° C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Alicante, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Articolo n.	16648313

Annotazioni

"Il 30-03, dedicato al compleanno della figlia di Luca Costa, Annalisa, è un vino molto speciale per Tenuta Costa. L'idea è nata nel 2009, quando sono stati impiantati 7,5 ettari di nuovi vigneti con 6 diversi tipi di uve per creare un'interpretazione unica del territorio maremmano. "

Abbinamenti

Accompagnamento versatile alla cucina mediterranea con pasta, carne, riccamente condita con erbe aromatiche.

Note di degustazione

Rosso rubino scuro; ha un profumo meravigliosamente intenso di frutti selvatici, rossi, amarene e spezie calde. Inoltre, note di sottobosco e tabacco scuro. Succoso al palato, ben equilibrato, elegante e con tannini vellutati e un finale speziato.