



Acanto IGT Maremma Toscana 2018

Tenuta Costa

| | |
|--------------------------------|--|
| Tipo | Vino rosso |
| Origine | Grappa, Piemonte |
| Produttore | Tenuta Costa |
| Classificazione | IGT Maremma Toscana |
| Maturazione | 6 - 8 mesi in barrique |
| Contenuto | 75 cl |
| Annata | 2018 |
| Conservazione | fino a 12 anni |
| Temperatura di servizio | 18 - 20°C |
| Contenuto alcolico | 14.5 % |
| Vitigni | Cabernet Sauvignon 15 %, Sangiovese 85 % |
| Articolo n. | 16644718 |

Annotazioni

Maremma - natura incontaminata, caratterizzata dalla Macchia Mediterranea. È qui che si trova l'azienda TerrediFiori della famiglia Costa e il nome evoca i profumi, i colori e il paesaggio di queste colline. Ogni etichetta rappresenta un diverso fiore selvatico della regione, così come l'Acanto. Le migliori uve Sangiovese della tenuta in cuvée con il Cabernet Sauvignon, così da ottenere un vino elegante e complesso che unisce i profumi, il sole e la creatività della nuova azienda agricola.

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.