



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	3 Lt
Annata	2018
Conservazione	fino a 11 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Cabernet Sauvignon 15 %
Articolo n.	16646318

Annotazioni

Maremma - natura incontaminata, caratterizzata dalla macchia mediterranea. Qui ha sede l'azienda agricola TerrediFiori della famiglia Costa, il cui nome evoca i profumi, i colori e il paesaggio di queste colline. Ogni etichetta rappresenta un diverso fiore di campo della regione, come ad esempio l'acanto. Le migliori uve Sangiovese della tenuta in una cuvée con Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, creando un vino elegante e complesso che unisce i profumi, il sole e la creatività della nuova azienda.

Abbinamenti

Compagno versatile della cucina mediterranea con pasta, carne, riccamente condito con erbe aromatiche.

Note di degustazione

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