



## Barolo Castelletto DOCG 2010

Tenuta Costa

|                                |                                                            |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo</b>                    | Vino rosso                                                 |
| <b>Origine</b>                 | Grappa, Piemonte                                           |
| <b>Produttore</b>              | Tenuta Costa                                               |
| <b>Classificazione</b>         | DOCG                                                       |
| <b>Maturazione</b>             | In barrique francesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi |
| <b>Contenuto</b>               | 1.5 Lt                                                     |
| <b>Annata</b>                  | 2010                                                       |
| <b>Conservazione</b>           | fino a 20 anni                                             |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 18 - 20°C                                                  |
| <b>Contenuto alcolico</b>      | 14.5 %                                                     |
| <b>Vitigni</b>                 | Nebbiolo 100 %                                             |
| <b>Articolo n.</b>             | 10403110                                                   |

### 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.