



Barolo DOCG 2013

Tenuta Costa

Tipo	Vino rosso
Origine	Grappa, Piemonte
Produttore	Tenuta Costa
Classificazione	DOCG
Maturazione	In barrique francesi. Affinamento in bottiglia per 6 - 8 mesi
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2013
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10403713

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.