



BAROLO COSTE&BRICCO

Serralunga d'Alba DOCG

Varietà delle Uve

Nebbiolo 100%

Tecnica di produzione

Potenza ed eleganza in un barolo unico. Il mosto fermenta 15 giorni a 30°C. Il mosto fermenta 18 giorni a 30°C. La raccolta delle uve viene fatta nei primi giorni di Ottobre, il mosto fermenta 15 giorni circa, a 30°C. La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia (40% nuove) per 28 mesi e affina almeno 10 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato intenso, bouquet complesso, con sentori balsamici di menta uniti a piccoli frutti, fiori e spezie dolci. Ricco al palato, equilibrato e potente, dotato di armonia ed eccezionalmente longevo. Vino di notevole classe, straordinariamente ricco e complesso.

Consigli del produttore

Ottimo con carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia e con tutti i formaggi stagionati.

Servire a 14/16°C.