

BAROLO COSTE&BRICCO Collectible Wines



750 ml - disponibile in casse in legno massello da 6 bottiglie

POTENZA ED ELEGANZA IN UN BAROLO UNICO

Vitigno: 100% Nebbiolo

Periodo di vendemmia: 2013 – 14 Ottobre / 2015 – 20 Settembre / 2016 - 3 Ottobre

Fermentazione: 15 giorni a 30°C

Caratteristiche:

- 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

Servire a: 14°/16°C

Abbinamenti: carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse bianche e brune.

Evoluzione: 18/20 anni se tenuto in ambiente fresco e al riparo dalla luce

Annate attualmente in vendita: 2013 – 2015 - 2016

Punteggi:

- | | |
|------|--|
| 2016 | 95 Robert Parker – 92 Galloni |
| 2015 | 93 + Robert Parker – 93 Wine Spectator – 93 Wine Enthusiast |
| 2013 | 93 James Suckling |
| 2010 | 97 Wine Enthusiast – 92 Wine Spectator |
| 2008 | 95 Wine Spectator – 95/97 Decanter |

Prodotto solo nelle grandi annate