

Prunotto



COSTAMIÒLE

Classificazione

Nizza DOCG Riserva

Annata

2021

Varietà

100% Barbera

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta è iniziata il 13 settembre ed è terminata il 22 dello stesso mese.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. Per ottimizzare la macerazione si sono effettuati 2 rimontaggi giornalieri a una temperatura massima di circa 30 °C. L'affinamento è durato circa 12 mesi in barrique nuove di rovere francese. Costamiòle ha affinato almeno un ulteriore anno in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Gradazione alcolica

14,5% Vol.

Dati storici

Costiamiole nasce dai vigneti in Agliano Terme. Qui la Barbera riesce ad esprimersi al meglio, favorita dall'esposizione ideale per la varietà, a Sud, ed all'affinamento in barrique. Un vino capace di preservare la straordinaria freschezza e aromaticità varietale

Note degustative

Costamiòle si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è ricco, intenso e persistente: sensazioni di viola e prugna si uniscono a note di liquirizia e vaniglia. Al palato è equilibrato, energico, intenso, suadente e contraddistinto da aromi di frutta e spezie.