

Prunotto



COSTAMIÒLE 2016

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2016

Clima

Dopo il mese di gennaio e la prima parte di febbraio, caratterizzati da temperature miti e da scarse precipitazioni, con marzo sono arrivate frequenti piogge capaci di garantire una buona riserva idrica nel terreno. Il successivo periodo tendenzialmente freddo ha favorito un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni protrattosi fino alla fine dell'estate. La vendemmia è iniziata il 9 settembre per concludersi il 19 del medesimo mese.

Prunotto

Vinificazione

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

Dati Storici

Costamiòle 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 barriques. Un vino capace di preservare la straordinaria freschezza ed aromaticità varietale.

Note Degustative

Costamiòle si presenta di un colore rosso rubino molto profondo con riflessi viola scuri. Al naso sentori di frutta, prugna e ciliegia, si uniscono a note di viola, cannella, cacao e cuoio. Al palato è avvolgente, ricco di tannini morbidi ma ben strutturati.