

Prunotto



COSTAMIÒLE 2017

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2017

Clima

L'annata viticola 2017 sarà ricordata nella zona di Nizza per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e per le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con rare neviccate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare lo sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate che hanno interessato soprattutto i vigneti a fondovalle e dei versanti collinari. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamentali per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia è iniziata il 27 agosto per concludersi il 5 settembre.

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.