

Prunotto



COSTAMIÒLE 2021

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2021

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.

Prunotto

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.

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 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.