

Prunotto



COSTAMIÒLE 2022

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2022

Clima

La 2022 sarà ricordata per essere stata un'annata tendenzialmente precoce e sorprendente. Precoce perché a inizio ottobre è terminata la vendemmia e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la vite ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin della prime fasi invernali la situazione metereologica è stata inusuale: un clima asciutto e mite si è protratto per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e l'aumento delle temperature oltre la media stagionale dei mesi di giugno e luglio hanno portato la pianta ad autoregolarsi, contenendo lo sviluppo vegetativo e riducendo le dimensioni dei grappoli. In questo contesto climatico le uve sono maturate con uno stato sanitario perfetto, con dimensioni della bacca più ridotte rispetto al normale e con un'elevata concentrazione zuccherina. La raccolta è avvenuta dal 29 agosto al 16 settembre.

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 fatto un ulteriore affinamento 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 colore rosso rubino molto intenso con riflessi granati. Al naso è ricco, complesso, di notevole concentrazione: sentori di frutta rossa si uniscono a sensazioni di menta, vaniglia e liquirizia. Al palato è elegante, armonico, generoso, caratterizzato da un'ottima struttura e da un finale persistente.