Prunotto

COSTAMIÒLE 2015

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2015

Clima

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno garantito l'accumulo di un'ottima riserva idrica. Una primavera con temperature miti ha favorito un anticipo del ciclo vegetativo protrattosi per l'intero anno. Il successivo periodo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente secco e con temperature superiori alla media storica fino alla fine di agosto. Il caldo non ha influenzato minimamente la maturazione dell'uva, grazie anche alle riserve idriche presenti nel suolo. La vendemmia delle Barbera per Costamiòle è avvenuta dal 25 settembre.

Prunotto

Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. Per ottimizzare la macerazione si sono effettuati 3 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 granato e 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.