

Prunotto



COSTAMIÒLE 2018

Classificazione

Nizza DOCG Riserva

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, causando una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e un clima generalmente fresco. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è iniziata il 10 settembre per concludersi il 24 settembre 2018.

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 molto intenso con riflessi granata. Al naso è ampio, ricco e complesso, con sentori di frutta, in particolar modo ciliegia, mora e prugna, accompagnati sul finale da note di vaniglia, liquirizia e cacao. Al palato è pieno, di grande struttura, ma allo stesso tempo elegante e sensuale, armonico e persistente.