

Prunotto



COSTAMIÒLE

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2022

Varietà

100% Barbera

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.

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.

Gradazione alcolica

14,5% Vol.

Dati storici

Costiamole 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 barrique. Un vino capace di preservare la straordinaria freschezza e 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.