

Prunotto



COSTAMIÒLE 2020

Classificazione

Nizza DOCG Riserva

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo; queste condizioni climatiche hanno permesso di esaurire il vantaggio accumulatosi all'inizio della primavera e consentito un importante accumulo idrico nel terreno così da scongiurare fenomeni di stress idrico durante l'estate. I ripetuti interventi di diradamento hanno regolato le produzioni per ceppo in modo da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, caratterizzate da notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno assicurato l'ottimale maturazione e sanità delle uve. La raccolta è avvenuta dal 13 al 21 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 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 intenso con riflessi violacei. Al naso è avvolgente e persistente: sensazioni di ciliegia, mora e prugna, accompagnate da un sottofondo di spezie, vaniglia, cannella e liquirizia. Al palato è ricco e vellutato, di grande struttura, ma allo stesso tempo elegante e sensuale, armonico e rotondo.