



COSTAQUAGLIA

TERRE ALFIERI

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

NEBBIOLO

Da uve Nebbiolo in purezza provenienti da vigneti nel comune di San Martino Alfieri; terreno argilloso-limoso, lievemente calcareo.

IN VIGNA: Diradamento dei grappoli nella seconda metà del mese di agosto. Produzione per ceppo di circa 1 – 1,2 Kg per pianta. Raccolta manuale delle uve in cassette all'inizio del mese di ottobre.

IN CANTINA: Scelta delle uve su tavolo di cernita seguita da diraspigiatura soffice. Fermentazione sulle bucce in vasca di acciaio orizzontale per circa 15 giorni alla temperatura massima di 28 °C, delestage all'aria nella prima settimana di fermentazione attiva e successivamente immersione giornaliera del cappello. Fermentazione malolattica in legno.

AFFINAMENTO: 24 mesi di cui almeno un anno in botti da 25 hl e Barriques di rovere francese da 500 L seguito da un periodo di affinamento in bottiglia a temperatura controllata di 15 – 18 °C.

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie.

FORMATI: 0,75 litri

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino di buona consistenza, profumo di frutti di bosco e violetta, con spezie e vaniglia da rovere. Gusto pieno e strutturato, con tannini dolci e buona persistenza gustativa.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Paste con sugo di carne, carni rosse, selvaggina, formaggi non troppo piccanti e stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

Marchesi Alfieri