

Costa Quaglia

TERRE ALFIERI NEBBIOLO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



葡萄产自San Martino Alfieri的一个小葡萄园，园内共有2,150株葡萄藤，土质为粘质土粉，微带白垩土土壤。

葡萄园

8月下旬葡萄开始成熟时，对葡萄藤进行间苗修剪。
每株产量：1-1.2公斤葡萄。
葡萄均于10月初手工采摘，采摘完装在定制的木箱中。

酒窖

于分拣台上对采摘的葡萄进行挑选和检查，并动作轻柔地进行人工去梗和破碎。
将温度控制在最高28° (82° F) 下，将葡萄表皮横向放置在不锈钢罐中，进行15天的发酵，并利用气动压制（来回搅动），并在发酵最活跃的首周，每天对桶内葡萄皮和籽的盖头进行压榨灌顶，使其到达全面覆盖浸泡。然后在木桶中进行乳酸发酵。

陈酿

在500升（132加仑）仅使用过2次的法国小橡木桶（Allier 森林出产的橡木桶）中进行长达15个月的陈酿；当然发售前，装瓶后的葡萄酒还得在15° C（59° F）的恒温控制下放置6-12个月。

产量

2500 - 3000 瓶

装瓶容量

0.75升

鉴赏美酒

本葡萄酒一样呈深宝石红色。酒香混合多种香气，带着野生浆果、紫罗兰花、加上从橡木桶中带出的淡淡木料和香草清香。

口感饱满、致密带着甜甜的单宁和持久的回味。

美食搭配

肉酱意大利面、红肉、白肉，中度浓郁熟成奶酪。

最佳饮用温度

18° C (65° F)