

Costa Quaglia

TERRE ALFIERI NEBBIOLO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



Da uve Nebbiolo provenienti da un piccolo sorì di 2150 ceppi 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 1-1,2kg 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 diraspapigiatura 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

Affinamento di circa 15 mesi in barriques da 500 l di Allier di secondo passaggio. In bottiglia di 6-12 mesi alla temperatura di 15°C prima della sua messa in commercio.

PRODUZIONE

2500 - 3000 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 (65°F)