

# 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)