

Costa Quaglia

TERRE ALFIERI NEBBIOLO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



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 1-1,2kg 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

Matura in barriques di rovere francese (Allier e Tronçais) da 500l.

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)

Costa Quaglia

TERRE ALFIERI NEBBIOLO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



Made with Nebbiolo grapes from a small vineyard of 2,150 vines in San Martino Alfieri in clay-silt, slightly chalky soil.

IN THE VINEYARD

Cluster thinning in the second half of August. Yield per vine about 1-1.2kg (2.2-2.7lbs). Grapes are hand-harvested in crates at the beginning of October.

IN THE CELLAR

Grapes are selected on the sorting table followed by a gentle destemming and crushing.

Fermentation of the skins takes place in horizontal stainless steel tanks for about 15 days at a maximum temperature of 28°C (82°F), delestage (rack and return) occurs in the first week of active fermentation followed by daily punch-downs to immerse the cap. Malolactic fermentation takes place in wood.

AGEING

Aged for about 15 months in 500 litre (132 gallons) and in 2 year-old Allier barriques. Continued aging for 6-12 months in the bottle at 15°C (59°F) before release.

PRODUCTION

2500 - 3000 bottles

FORMATS

0,75 litres

SENSORY PROPERTIES

Consistent ruby red colour with aromas of wild berries, violets, combined with spice and vanilla from the oak barrel.

Full, structured flavour with sweet tannins and good persistence.

FOOD PAIRING

Pasta dishes with meat sauces, red meats, and medium strong, matured cheeses.

SERVING TEMPERATURE

18°C (65°F)