

IL COSTIOLO

Un vino di grande carattere



Estensione: 0,6 ettari

Altitudine: 290 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Suolo: Franco-Sabbioso Con abbondante presenza di calcare

Vitigno: 50% Croatina, 40% Barbera, 10% Uva Rara

Anno di impianto: 1990

Forma di allevamento: Controspalliera - Guyot

Densità d'impianto: 4500 piante per ettaro

Resa: 65-70 quintali/ettaro

Vendemmia: Manuale, selezione delle uve alla raccolta.

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura delicata, macerazione con le bucce in vasche di cemento a temperatura controllata per 10-12 giorni, con rimontaggi giornalieri, poi si svinava e si conclude la fermentazione alcolica, generalmente in questa fase si svolge anche la fermentazione malolattica. Successivamente, si effettuano due travasi e il vino viene messo in botti di cemento dove rimane ad affinare per un anno. Dopo essere stato travasato il vino viene imbottigliato senza filtrazioni.

Colore: Rosso rubino intenso con note violacee impenetrabili.

Profumo: Ampio e intrigante, prevalgono i frutti di bosco, la ciliegia e le fragoline di bosco. Leggero finale speziato di frutta candita.

Sapore: Fruttato e succoso, equilibrato ed armonico con una buona trama tannica. Persistente e dal retrogusto piacevole. L'esposizione della vigna permette l'ideale maturazione dei tannini.

Temperatura di servizio: 16°-18°C. È piacevole apprezzarne la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

Abbinamenti: Ottimo con salumi, risotto con la zucca e brasati.

In questo vigneto che si trova in una posizione soleggiata ed è il più piccolo tra quelli coltivati troviamo il classico uvaggio oltrepadano: Croatina, Barbera e Uva Rara. La Croatina, un antico vitigno autoctono del nord Italia, molto diffuso in Oltrepò pavese, particolarmente rustico e resistente, piantata su ripide colline esposte a Sud caratterizza vini di marcata struttura e colore intenso. Una varietà che richiede potature lunghe ed un elevato carico di gemme per mantenere un buon rapporto tra superficie fogliare e numero di grappoli. È tra le varietà con più alto contenuto di polifenoli nella buccia, che ne determinano il colore rosso intenso. Sentori di frutta rossa, ciliegia e marasca caratterizzano i profumi del vino. La Barbera apporta acidità ed un tannino più fine garantendo equilibrio e longevità a questo vino. L'Uva Rara così chiamata per il suo grappolo spargolo dona armonia a questo uvaggio tipico.