

Azienda Agricola

CC

Costa Catterina

Nebbiolo d'Alba doc



scheda tecnica

- Classificazione:** doc
Tipo di vino: rosso da invecchiamento
Prima annata di produzione: 1976
Numero di bottiglie prodotte: 10000
Comune di produzione: Castellinaldo
Uve: 100% nebbiolo
Anno di impianto: 1969
Altimetria: 250 m. slm
Tipologia del terreno: calcareo
Resa per ettaro: 70/80 q.li di uva per ettaro
Sistema di allevamento: guyot
Densità di impianto: n/d
Epoca di vendemmia: fine ottobre
Vinificazione: fermentazione per 20/24 giorni con follatura manuale e délastage. Successivamente . 70% in botti di acciaio e 30% in botti di legno, dove avviene la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di 12/14 mesi viene assemblato con l'acciaio e lasciato riposare per 5/6 mesi e quindi imbottigliato.
Materiale vasche fermentazione: acciaio e legno
Temperatura fermentazione: fino a 24°
Epoca di imbottigliamento: dopo 1 anno dalla vendemmia
Durata della fermentazione: 20/22 giorni
Gradazione alcolica: 13
Acidità totale: 5,7
pH: n/d
Capacità di invecchiamento: senza limite
Epoca di massimo godimento: tra i 3 e 10 anni

scheda organolettica

- colore:** rosso rubino con riflessi granata
naso: delicato con sentori floreali e fruttati di piccoli frutti di bosco e lamponi
bocca: pieno e avvolgente caldo e con un buon equilibrio tannico e astringente molto intenso e persistente su tutta la bocca.

abbinamenti

- Temperatura di servizio:** 16-18°
Abbinamento: carni bianche e rosse, primi piatti gustosi
Tipo di bicchiere consigliato: balon

AZ. AGR. COSTA CATTERINA DI ANTONIO COSCIA- V. CASTELLINALDO 14-
12050 CASTAGNITO CN TEL/FAX 0173213403
email: costacatterina@virgilio.it