



Prodotto solo nelle migliori annate, prende il nome da Francesco Costamagna, antenato degli attuali proprietari. È ottenuto da uve nebbiolo provenienti dal bricco della Menzione "Rocche dell'Annunziata", ovvero la parte più alta e meglio esposta del vigneto. Affinato per 5 anni dei quali tre in botti di rovere. Si distingue per il colore è rosso rubino intenso, con aromi complessi su cui spiccano frutta matura, cioccolato, sentori mentolati e balsamici. La grande struttura è stemperata dalla morbidezza dei tannini, il finale è lungo e persistente.

NOME - Dal nome del figlio del fondatore, Francesco Costamagna, bisnonno degli attuali proprietari

VITIGNO - Nebbiolo 100%

TERRENO - Calcareo/argilloso

PRODUZIONE ANNUA - 2.440 bottiglie

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per circa 3 settimane alla temperatura controllata e costante di 26°C

AFFINAMENTO - Viene affinato per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

GRADO ALCOLICO - 14,00% vol.

ACIDITÀ - 5,40 g/l

LONGEVITÀ - Da 15 a 25 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati.

Il profumo è ampio, spazia da note fruttate di prugna, violetta e rosa a sentori balsamici e speziati. Il gusto evidenzia la grande struttura stemperata dall'eleganza e dalla morbidezza dei tannini. Il finale è fresco, lungo e persistente

ABBINAMENTI - Eccellente con arrosti e carni rosse, selvaggina, brasato, con i piatti a base di tartufo e i formaggi di lunga stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l - Jéroboam 3 l
confezionati in legno