



Nata nel 1952, l'azienda agricola Mario Costa, ha un impegno concreto: tenere fede a storia e tradizione di un territorio, coniugando questi aspetti con la passione per le cose fatte bene. Crescendo di anno in anno e mantenendo vivi questi elementi nel passaggio tra tre differenti generazioni. La superficie aziendale si estende a Canale, nel cuore del Roero, su circa 20 ettari.

## Mario Costa

### Mario Costa Società Semplice

Via Torino, 155, 12043 Canale, CN - tel +39 3896761154 - fax +39 0173979486 - luca@cantinamariocosta.com - www.cantinamariocosta.com - Responsabili della produzione: Luca, Giuseppe e Mario Costa (Titolari), Luca e Giuseppe Costa (Enologi), Luca Costa (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1952 - Vini prodotti: 13 - €50.000 - Ettari: 20 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ❏ si - ☺ si - 🏠 no

### IL MIGLIOR VINO

#### Barbera d'Alba Superiore 2016 95

Consistenza: 33 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31

**Sensazioni:** un gran vino di massima fitezza, poderoso, avvolgente, nitidamente mentoso, vissuto da un frutto vivo oltre che decisamente, dolcemente speziato. La consistenza è tale da recare impenetrabile pigmento al colore, intensità, profondità, energia all'olfattiva volatilizzazione (non occorre tirarla profonda l'olfazione per sentire la visciola: questa intensissima, vien fuori da sola). La fitezza della polpa tale da non lasciare il rovere esuberare: adeguato, bilanciato compagno ai richiami delle bacche. Così la sua massima essenza e potenza di prugna giunge e s'afferma rotondamente vanigliata, persistente e mentosa. Un campione di viticoltura somma, e virtuosa enologia esecutiva.



**Informazioni:** 🍷 - 📅05/07/19 - 🇪🇺 - 📞665 - 🍷Barbera

**Impressioni del produttore:** la nostra Barbera d'Alba Superiore 2016 è la nostra più importante Barbera, selezionata direttamente dall'attenta cura di Mario. Alla vista si presenta di colore rosso intenso con riflessi viola! Al profumo è un'esplosione di sentori che vanno dalla ciliegia matura alle noti dolci del tabacco. Al gusto ha una freschezza avvolgente e una struttura impressionante. Dell'annata 2016 sono state prodotte solo 665 bottiglie, un vero nettare!

### GLI ALTRI VINI

#### BARBERA D'ALBA 2018 IP: 94

C: 31 - E: 31 - I: 32 - 🍷 - 📞: 10.000 - 🍷: Barbera

#### SCLINT LANGHE ROSSO 2017 IP: 93

C: 31 - E: 30 - I: 32 - 🍷 - 📞: 2.000 - 🍷: Dolcetto

#### LANGHE ROSSO 2018 IP: 93

C: 31 - E: 30 - I: 32 - 🍷 - 📞: 1.333 - 🍷: Dolcetto

#### LANGHE NEBBIOLO 2018 IP: 93

C: 30 - E: 31 - I: 32 - 🍷 - 📞: 3.333 - 🍷: Nebbiolo

#### ROERO ARNEIS 2018 IP: 93

C: 31 - E: 31 - I: 31 - 🍷 - 📞: 20.000 - 🍷: Arneis

#### ANCANT ROSATO IP: 92

C: 31 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - 📞: 1.000 - 🍷: Nebbiolo

#### CIANIN DA STIVA 2016 IP: 91

C: 32 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - 📞: 1.333 - 🍷: Nebbiolo

#### S-CIASS BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2016 IP: 91

C: 32 - E: 29 - I: 30 - 🍷 - 📞: 3.333 - 🍷: Barbera

#### MILADUI ROERO ARNEIS 2017 IP: 91

C: 32 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - 📞: 1.200 - 🍷: Arneis

#### BATISTIN ROERO 2016 IP: 90

C: 32 - E: 30 - I: 28 - 🍷 - 📞: 1.333 - 🍷: Nebbiolo

### Commento Conclusivo

Bicchiere ricco di note d'eccellenza virtuosa quello di Mario Costa. Anzitutto note di assoluta limpidezza enologica trasformativa. I profumi della Barbera d'Alba, del Langhe Nebbiolo e del Langhe Rosso 2018 si rivelano infatti inossidati e primi, suadenti e puri nelle stupende fragranze varietali che trasmettono sì aromatiche e vive. Spettacolo invece di concentrazione e di potenza di sole dell'uva, il Miladui Roero Arneis 2017 e i balsamici Cianin da Stiva e Batistin Roero 2016. Nuovamente di nitidezza splendente integra e suadente il vanigliato Sclint Langhe Rosso 2017. Il migliore in assoluto è il Barbera d'Alba Superiore 2016. Fuoriclasse che coniuga le doti viticole ed enologiche di questo bicchiere nella composta di more speziate che si incredibilmente massiva, pura, morbida inonda il nostro sentire. Chapeau.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 92,36 (+0,64%); QQT: 6,52

Indici complessivi: C: 31,45 - E: 30,36 - I: 30,54