



# LA COSTANZA

1894

## ALEXANDER

### BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGT

Da questo vitigno, il più diffuso a bacca nera in Oltrepò, nasce il vino barbera. Le uve, raccolte a mano nei nostri vigneti storici che raggiungono un'età anche di 50 anni, vengono diraspate, pigiate e trasferite in serbatoi di cemento dove avvengono la fermentazione a contatto con le bucce e i rimontaggi. Terminata la fermentazione alcolica e quella malolattica il vino viene conservato alla temperatura di 15°C fino all'imbottigliamento che avviene nella primavera successiva alla raccolta.

<b>Zona di Produzione:</b>	Castello di Santa Giuletta
<b>Uve:</b>	100% Barbera
<b>Terreno:</b>	argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot Cordone Speronato
<b>Esposizione:</b>	vigneti situati tra i 150-200 m slm, esposti a Sud-Ovest
<b>Densità impianto:</b>	4500 ceppi/ha
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Il decade di settembre
<b>Grado alcolico:</b>	12,5% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
<b>Temperatura di servizio:</b>	18°C

### SCHEDE ORGANOLETTICA

Vino fermo di grande struttura e corpo, dal colore rosso rubino intenso. All'olfatto presenta profumi di frutta matura, prugna e ciliegia. Di eccellente bevibilità il suo sapore pieno e persistente fanno di questo vino un ottimo accompagnamento con piatti a base di salumi tipici del nostro territorio, formaggi stagionati e selvaggina.

