



LA COSTANZA

1894

CESAR

BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC

Caratteristico vino dell'Oltrepò Pavese, viene prodotto nei nostri più antichi vigneti da uve raccolte rigorosamente a mano. Qui ha inizio la vinificazione che segue il metodo tradizionale con macerazione e rimontaggi a temperature controllate di circa 25°C per fissare il colore ed estrarre i polifenoli. Dopo la fermentazione, il vino viene conservato a 15°C fino alla fase di rifermentazione in autoclave che precede l'imbottigliamento.

Zona di Produzione:	Castello di Santa Giuletta
Uve:	90% Croatina, 10% Uva rara
Terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot
Esposizione:	vigneti situati a 200 m slm, esposti a Sud-Ovest
Densità impianto:	4000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	Il decade di settembre
Grado alcolico:	13% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	18°C

SCHEDE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino, dal profumo è intenso e caratteristico con cadenze fruttate di marasca e viola. Naturalmente mosso e delicato grazie al suo residuo zuccherino, si accompagna a salumi, primi piatti a base di carne, arrostiti e brasati.

