



# LA COSTANZA

1894

## ISIDE

### RIESLING PROVINCIA DI PAVIA IGT

Si tratta del primo vino bianco prodotto dalla nostra azienda. Ottenuto da uve raccolte a mano accuratamente selezionate che subiscono, una volta giunte nelle nostre cantine, una leggera pressione per separare il mosto dalle bucce. Dopo una chiarifica a freddo inizia una lenta fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura di 18°C per preservare i profumi. A fermentazione malolattica avvenuta, il vino viene stabilizzato ed imbottigliato.

<b>Zona di Produzione:</b>	Castello di Santa Giuletta
<b>Uve:</b>	100% Riesling Italicco
<b>Terreno:</b>	di natura calcarea, gessosa
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Esposizione:</b>	vigneti situati a 200 m slm, rivolti a Nord
<b>Densità impianto:</b>	5000 ceppi/ha
<b>Epoca di vendemmia:</b>	inizio settembre
<b>Grado alcolico:</b>	12% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
<b>Temperatura di servizio:</b>	8-10°C

### SCHEDE ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino, con lievi venature che sfumano al verde. Il profumo è fine ed aromatico tipico del vitigno, al palato è morbido ed avvolgente, piacevolmente frizzante con sentori fruttati e floreali. Ottimo con antipasti, primi piatti di pesce, risotti dai gusti delicati e carni bianche.

