



# LA COSTANZA

1894

## AGAPE

### PINOT NERO BRUT METODO CLASSICO

Vino ottenuto grazie al più antico metodo di spumantizzazione, la rifermentazione in bottiglia. Le uve, raccolte a mano dopo accurata selezione e poste in cassetta, vengono rapidamente portate in cantina e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene chiarificato e messo a riposo in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 18° per la prima fermentazione. In primavera, la base spumante viene inoculata con lieviti selezionati e zucchero e si procede al tiraggio. Le bottiglie vengono quindi chiuse con tappi a corona e poste in orizzontale nella nostra cantina dove ha inizio la seconda fermentazione o presa di spuma. Trascorsi minimo 36 mesi, dopo il remuage per la messa in punta dei sedimenti della fermentazione, le bottiglie vengono sboccate e viene aggiunta la liqueur. Dopo tre mesi viene messo in commercio ed è pronto per accompagnare i vostri brindisi.

Zona di Produzione:	Castello di Santa Giuletta
Uve:	100% Pinot Nero
Terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot
Esposizione:	Nord, 250 m slm
Densità impianto:	4000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	Seconda/terza settimana agosto, a mano in cassetta
Grado alcolico:	13,5% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	6-8°C

### SCHEDE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino carico dal perlage fine e persistente, al naso spiccano note di lievito, crosta di pane e frutta secca tostata. Vino nobile da apprezzare durante tutto il pasto, di buona struttura e corpo, secco con una buona acidità.

