



LA COSTANZA

1894

COL DEL VALENTINO

CHARDONNAY PROVINCIA DI PAVIA IGT

Questo vitigno, ormai coltivato in tutte le aree viticole del mondo, grazie al clima e ai terreni, trova nel nostro territorio un ambiente ideale per far sì che le sue uve diano vita ad ottimi vini. Lo chardonnay è uno degli ultimi vini prodotti dalla nostra cantina, i giovani vigneti, entrati in produzione da pochi anni danno origine ad uve, che ben si prestano a diventare uno dei vini fermi di punta dell'azienda. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano dopo un'accurata selezione. La vinificazione in bianco inizia con una soffice pressatura, per separare le bucce dal mosto, quest'ultimo viene chiarificato e travasato in vasche di acciaio inox, qui fermenta a temperature controllate. Dopo ulteriori travasi ed una stabilizzazione viene microfiltrato ed imbottigliato. Prima di essere commercializzato viene affinato in vetro nelle nostre cantine.

Zona di Produzione:	Castello di Santa Giuletta
Uve:	100% Chardonnay
Terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot
Esposizione:	vigneti si trovano a 100 m slm, rivolti a Sud
Densità impianto:	4500 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	inizio settembre
Grado alcolico:	12,5% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	6-8°C

SCHEDE ORGANOLETTICA

Vino fermo dal colore giallo paglierino carico; il profumo intenso e persistente; mentre al palato risulta robusto ma equilibrato. Un vino elegante che si può abbinare ad antipasti a base di pesce, formaggi poco stagionati e carni bianche.

