



LA COSTANZA

1894

L'OTTAVO

SPUMANTE EXTRA DRY

È l'ultimo prodotto della nostra azienda, nasce dalla soffice pressatura delle uve raccolte a mano. Le fermentazioni e l'affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox sempre a temperature che non superano i 18°C.

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:	fine agosto
Grado alcolico:	12% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	6-8°C

SCHEDE ORGANOLETTICA

Il colore giallo dorato, il suo profumo delicato e fruttato con sentori di biancospino, la morbidezza al palato donatagli dal residuo zuccherino insieme ad una spuma esuberante ed un perlage continuo e sottile, rendono questo spumante perfetto in abbinamento ad antipasti, piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

