



LA COSTANZA

1894

ALEXANDER

BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGT

Da questo vitigno, il più diffuso a bacca nera in Oltrepò, nasce il vino barbera. Le uve, raccolte a mano nei nostri vigneti storici che raggiungono un'età anche di 50 anni, vengono diraspate, pigiate e trasferite in serbatoi di cemento dove avvengono la fermentazione a contatto con le bucce e i rimontaggi. Terminata la fermentazione alcolica e quella malolattica il vino viene conservato alla temperatura di 15°C fino all'imbottigliamento che avviene nella primavera successiva alla raccolta.

Zona di Produzione:	Castello di Santa Giuletta
Uve:	100% Barbera
Terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot Cordone Speronato
Esposizione:	vigneti situati tra i 150-200 m slm, esposti a Sud-Ovest
Densità impianto:	4500 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	Il decade di settembre
Grado alcolico:	12,5% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	18°C

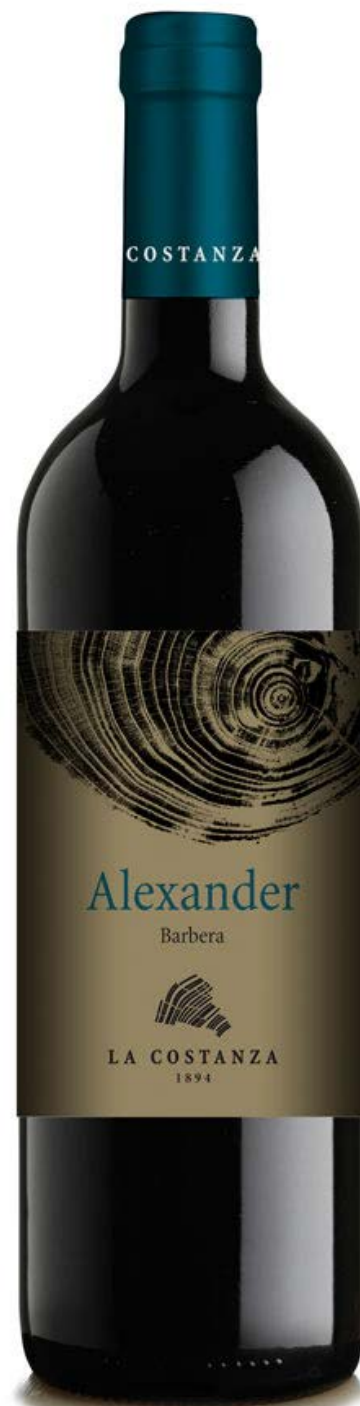
SCHEDE ORGANOLETTICA

Vino fermo di grande struttura e corpo, dal colore rosso rubino intenso. All'olfatto presenta profumi di frutta matura, prugna e ciliegia. Di eccellente bevibilità il suo sapore pieno e persistente fanno di questo vino un ottimo accompagnamento con piatti a base di salumi tipici del nostro territorio, formaggi stagionati e selvaggina.

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA LA COSTANZA DI MASSONE E MONTAGNA – SANTA GIULETTA – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI – CONTAINS SULFITES – CONTIENT SULFITES – ENTHÄLT SULFITE



VINO BIOLOGICO
IT BIO 005 AGRICOLTURA ITALIA

Società Agricola LA COSTANZA di Massone e Montagna s.s.
Pomogranato Castello di Santa Giuletta (PV)
Tel. +39.349.3108456 – +39.333.5793077 - lacostanzavini@libero.it