



LA COSTANZA

1894

CESAR

BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC

Caratteristico vino dell'Oltrepò Pavese, viene prodotto nei nostri più antichi vigneti da uve raccolte rigorosamente a mano. Qui ha inizio la vinificazione che segue il metodo tradizionale con macerazione e rimontaggi a temperature controllate di circa 25°C per fissare il colore ed estrarre i polifenoli. Dopo la fermentazione, il vino viene conservato a 15°C fino alla fase di rifermentazione in autoclave che precede l'imbottigliamento.

| | |
|---------------------------------|--|
| Zona di Produzione: | Castello di Santa Giuletta |
| Uve: | 90% Croatina, 10% Uva rara |
| Terreno: | argilloso |
| Sistema di allevamento: | Guyot |
| Esposizione: | vigneti situati a 200 m slm, esposti a Sud-Ovest |
| Densità impianto: | 4000 ceppi/ha |
| Epoca di vendemmia: | Il decade di settembre |
| Grado alcolico: | 13% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata) |
| Temperatura di servizio: | 18°C |

SCHEDE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino, dal profumo è intenso e caratteristico con cadenze fruttate di marasca e viola. Naturalmente mosso e delicato grazie al suo residuo zuccherino, si accompagna a salumi, primi piatti a base di carne, arrostiti e brasati.

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