



# LA COSTANZA

## 1894

## DON CARLO

### PINOT NERO PROVINCIA DI PAVIA IGT

Questo vitigno nobile, con una storia antica che si sviluppa nel nostro territorio, da origine ad un vino elegante. La vendemmia effettuata manualmente, cogliendo i piccoli grappoli che vengono conferiti alla nostra cantina il prima possibile per evitare ossidazioni. Qui si ottiene il mosto dalla pressatura soffice delle uve. La fermentazione alcolica avviene molto lentamente in serbatoi di acciaio inox dove, grazie agli lieviti selezionati ed una temperatura controllata di 16-18°C, si riescono ad ottenere aromi e profumi ottimali. Il vino rimane sulle fecce fino all'imbottigliamento, dopo di che trascorre alcuni mesi di affinamento in vetro prima di essere commercializzato.

<b>Zona di Produzione:</b>	Castello di Santa Giuletta
<b>Uve:</b>	100% Pinot Nero
<b>Terreno:</b>	argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot Cordone Speronato
<b>Esposizione:</b>	vigneti situati a 200-300 m slm, rivolti a Nord-Est
<b>Densità impianto:</b>	5000 ceppi/ha
<b>Epoca di vendemmia:</b>	ultima settimana di agosto
<b>Grado alcolico:</b>	12,5% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
<b>Temperatura di servizio:</b>	8-10°C

### SCHEDE ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino limpido e brillante, i profumi sono eleganti, persistenti con sentori floreali e di frutta esotica; al palato risulta morbido, equilibrato, naturalmente vivace si presta come un fresco aperitivo o da degustare con piatti a base di pesce, crostacei oppure carni bianche.

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