



LA COSTANZA

1894

ISIDE

RIESLING PROVINCIA DI PAVIA IGT

Si tratta del primo vino bianco prodotto dalla nostra azienda. Ottenuto da uve raccolte a mano accuratamente selezionate che subiscono, una volta giunte nelle nostre cantine, una leggera pressatura per separare il mosto dalle bucce. Dopo una chiarifica a freddo inizia una lenta fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura di 18°C per preservare i profumi. A fermentazione malolattica avvenuta, il vino viene stabilizzato ed imbottigliato.

Zona di Produzione:	Castello di Santa Giuletta
Uve:	100% Riesling Italicco
Terreno:	di natura calcarea, gessosa
Sistema di allevamento:	Guyot
Esposizione:	vigneti situati a 200 m slm, rivolti a Nord
Densità impianto:	5000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	inizio settembre
Grado alcolico:	12% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	8-10°C

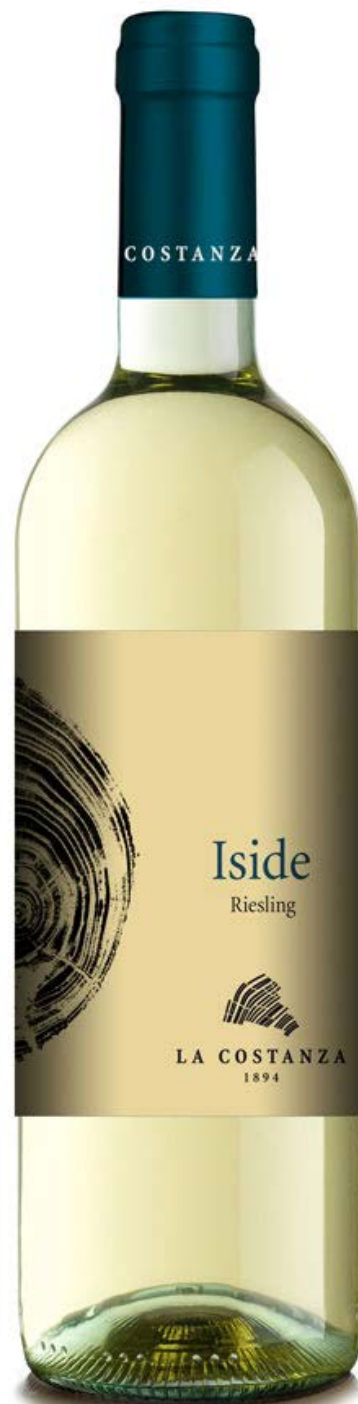
SCHEDE ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino, con lievi venature che sfumano al verde. Il profumo è fine ed aromatico tipico del vitigno, al palato è morbido ed avvolgente, piacevolmente frizzante con sentori fruttati e floreali. Ottimo con antipasti, primi piatti di pesce, risotti dai gusti delicati e 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

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