



LA COSTANZA

1894

POMOGRANATO

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Pomogranato è il nome della località dove si trova la nostra cantina e l'antico vigneto dal quale vengono ricavate le uve per la produzione del nostro Pinot nero dell'Oltrepò Pavese doc. Questo vitigno è conosciuto come una delle uve a bacca rossa più difficili sia in cantina che in campagna. Le uve selezionate e raccolte in cassette, sono vinificate tradizionalmente con macerazione, rimontati e all'occorrenza délastage. Al termine della fermentazione a temperatura controllata, una percentuale affina in barriques mentre la restante in acciaio per 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

Zona di Produzione:	Castello di Santa Giuletta
Uve:	100% Pinot Nero
Terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot
Esposizione:	vigneti situati a 150 m slm, esposti a Ovest
Densità impianto:	4000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	fine agosto
Grado alcolico:	13,5% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	18°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato brillante, al naso sentori di frutta matura e spezie. In bocca troviamo una beva piacevole con un buon corpo e tannini avvolgenti.

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