



LA COSTANZA

1894

ROSÉ

PINOT NERO PROVINCIA DI PAVIA IGT

Nasce da una accurata selezione di uve Pinot Nero. Questo vino giovane ed esuberante ottiene il suo caratteristico colore rosa tenue da una veloce macerazione delle bucce di circa 10-12 ore, a cui segue una soffice pressatura; il mosto quindi viene chiarificato e messo in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Con l'aggiunta di lieviti selezionati inizia la lenta fermentazione al termine della quale il vino viene microfiltrato e messo in bottiglia.

Zona di Produzione:	Castello di Santa Giuletta
Uve:	100% Pinot Nero
Terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot Cordone Speronato
Esposizione:	vigneti situati a 200-300 m slm, rivolti a Nord-Est
Densità impianto:	5000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	fine agosto
Grado alcolico:	13% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	6-8°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Piacevole allo sguardo per il suo colore brillante e la sua chiara spuma, quanto all'olfatto con i suoi sentori di fiori freschi e piccoli frutti rossi; al palato si percepisce l'eleganza di questo vino con la sua morbidezza il sapore persistente ed aromatico. Ottimo dagli antipasti ai primi e secondi piatti dai gusti delicati.

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