



LA COSTANZA

1894

SAGRESTANO

VINO ROSSO

È la nostra riserva, risultato di un blend di Croatina, Barbera e Uva Rara. Vendemmiato esclusivamente nella vigna del Sagrestano a cui abbiamo dedicato questo vino. È frutto di una vinificazione tradizionale con macerazione e diversi rimontaggi, dopo la svinatura e terminata la fermentazione trascorre un periodo in botte grande di rovere per poi essere imbottigliato ed affinato nel nostro caveau per almeno un anno prima di essere commercializzato.

Zona di Produzione:	Castello di Santa Giuletta
Uve:	Croatina, Barbera, Uva Rara
Terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot
Esposizione:	vigneti situati a 200 m s.l.m., esposti a Sud-Ovest
Densità impianto:	3000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	Il decade di settembre
Grado alcolico:	14% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	18°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino dai riflessi granata, profumo intenso con leggere note speziate e sapore pieno e potente dato dal grado alcolico. Allo stesso tempo è avvolgente e vellutato frutto di un'accurata selezione delle uve e dall'affinamento. Si accompagna a carni rosse, brasati o piatti a base di selvaggina.

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