



LA COSTANZA

1894

AGAPE

PINOT NERO BRUT METODO CLASSICO

Vino ottenuto grazie al più antico metodo di spumantizzazione, la rifermentazione in bottiglia. Le uve, raccolte a mano dopo accurata selezione e poste in cassetta, vengono rapidamente portate in cantina e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene chiarificato e messo a riposo in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 18° per la prima fermentazione. In primavera, la base spumante viene inoculata con lieviti selezionati e zucchero e si procede al tiraggio. Le bottiglie vengono quindi chiuse con tappi a corona e poste in orizzontale nella nostra cantina dove ha inizio la seconda fermentazione o presa di spuma. Trascorsi minimo 36 mesi, dopo il remuage per la messa in punta dei sedimenti della fermentazione, le bottiglie vengono sboccate e viene aggiunta la liqueur. Dopo tre mesi viene messo in commercio ed è pronto per accompagnare i vostri brindisi.

Zona di Produzione:	Castello di Santa Giuletta
Uve:	100% Pinot Nero
Terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot
Esposizione:	Nord, 250 m slm
Densità impianto:	4000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	Seconda/terza settimana agosto, a mano in cassetta
Grado alcolico:	12,5% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)
Temperatura di servizio:	6-8°C

SCHEMA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino carico dal perlage fine e persistente, al naso spiccano note di lievito, crosta di pane e frutta secca tostata. Vino nobile da apprezzare durante tutto il pasto, di buona struttura e corpo, secco con una buona acidità.

PRODOTTO DA SOCIETÀ AGRICOLA LA COSTANZA DI MASSONE E MONTAGNA ss –
SANTA GIULETTA – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI – CONTAINS SULFITES – CONTIENT SULFITES – ENTHALT 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