



LA COSTANZA

1894

L'OTTAVO

SPUMANTE EXTRA DRY

È l'ultimo prodotto della nostra azienda, nasce dalla soffice pressatura delle uve raccolte a mano. Le fermentazioni e l'affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox sempre a temperature che non superano i 18°C.

Zona di Produzione: Castello di Santa Giuletta

Uve: 100% Chardonnay

Terreno: argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: vigneti si trovano a 100 m slm, rivolti a Sud

Densità impianto: 4500 ceppi/ha

Epoca di vendemmia: fine agosto

Grado alcolico: 12% vol (piccole variazioni possibili in funzione dell'annata)

Temperatura di servizio: 6-8°C

SCHEMA ORGANOLETTICA

Il colore giallo dorato, il suo profumo delicato e fruttato con sentori di biancospino, la morbidezza al palato donatagli dal residuo zuccherino insieme ad una spuma esuberante ed un perlage continuo e sottile, rendono questo spumante perfetto in abbinamento ad antipasti, piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

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



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