



KANDEA  
♦♦♦♦♦

info@kandea.it ♦ www.kandea.it

*I grandi Vini della*

*Terra di Mezzo...*



## COSTANZA

### FALANGHINA - DAUNIA I.G.P.

*Vitigno:* 100 % Falanghina.

**Costanza** è interamente prodotto con le nostre uve.

*Altimetria:* 250 metri s.l.m.

*Tipologia del suolo:* marne argilloso-calcaree.

*Densità degli impianti:* in media 4.000 viti/ha

*Sistema di allevamento:* Spalliera (doppio Gouyot).

*Resa uva:* 90 q.li/ha. - *Resa uva/vino:* 65% in Cantina.

*Epoca e Conduzione Vendemmia:* ultima decade di settembre. Raccolta solo manuale con cassette non pressate di massimo 15 kg.

*Vinificazione:* dopo una sgranellatura con pigiadiraspatura soffice procediamo ad una pressatura con pressa sottovuoto con copertura di azoto e aggiunta di CO2 per escludere l'ossigeno. Chiarifica statica a freddo, sfioratura del mosto fiore dopo 24 h, fermentazione con leggera macerazione pellicolare a temperatura controllata, 14-16 °C e affinamento sulle fecce fini per diversi mesi completano il processo.

*Maturazione e affinamento:* circa 6 mesi in serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata con "batonnage"; a seguire affinamento di tre mesi in bottiglia.

*Grado alcolico:* 13 % vol

*Temperatura di cantina:* 9/12 °C

*Temperatura di servizio:* 8/10 °C

*Disponibilità:* bottiglia da 750 ml - cartoni da 3 /6 pz

*Caratteristiche organolettiche:* Costanza si presenta con un colore paglierino con riflessi verdognoli, trasmette sensazioni di minerale e balsamico che donano freschezza in perfetto equilibrio con la struttura del vino, rilasciando intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali.

*Costanza è un vino a basso tenore di solfiti.*

AZIENDA AGRICOLA  
F.LLI TULLIO CATALDO

