**TENUTE**

I vigneti sono coltivati su diverse cromaticità di terreno calcareo e argilloso, con discreta quantità di sostanza organica e buona dotazione di elementi minerali, in collina ad un’altitudine che varia dai 250 ai 600 mt slm con differenti esposizioni, sfruttando al meglio l’irraggiamento solare e i venti dominanti della zona. Il clima è caldo-umido.

**OUR ESTATES**

Our vineyards are located in the northwest of westernsicily at 10/15 km from 250 up to 600 meters above sea lavel and receive all the benefits of the sea breeze. The soils are clayey, calcareous and basic, properties that allow the development of high quality wines.

**PRODOTTI**

Un ottimo vino nasce da uve di eccellente qualità e dalle migliori tecniche di vinificazione. Per questo nei cinquantacinque ettari di vigneto di nostra proprietà abbiamo selezionato le migliori varietà di vigneti autoctoni (nero d’avola, catarratto, grecanico e grillo) e di vitigni internazionali (merlot, syrah, cabernet sauvignon, petit verdot, chardonnay e mueller thurgau); per questo da sempre coltiviamo le piante con cura artigianale, usando tanta manodopera e pochi mezzi meccanici.

**PRODUCTS**

For this reason, in the fiftyfive hectares of vineyards owned by us, we have selected the best varieties of native grapes (nero d’avola, catarratto, grecanico e grillo) and international varieties (merlot, syrah, cabernet sauvignon, petit verdot, chardonnay and mueller thurgau); for this reason we have always cultivated plants with care craft, doing almost everything by hand using only few mechanical means.

**LA CANTINA**

Nel corso degli ultimi anni l’azienda ha vissuto radicali cambiamenti volti all’innovazione delle pratiche colturali e dei processi di trasformazione, riuscendo a presentarsi oggi come una struttura di alto livello tecnologico nella quale tecniche tradizionali si fondono alle moderne procedure garantendo la massima qualità e genuinità del prodotto finale. Per questo da sempre coltiviamo le nostre terre con la manualità appresa dai tempi passati e tramandata da generazione in generazione di cui abbiamo ben chiari tutti i benefici.

**THE WINERY**

Over the last years the company has experienced radical charges and has been aimed by innovation of cultivation practices and trasformation processes, appearing today as a modern and high technologically advanced winery in which traditional practies are integrated with modern procedures, directing all the activities to the achievement of the highest quality final products.

**Sentimento Siciliano**

**CAPITOLO I**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**VITIGNO: NERO D’AVOLA 100%**

**ZONA DI PRODUZIONE: PARTINICO, MONREALE**

**TIPO DI TERRENO: CALCAREO, ARGILLOSO**

**VENDEMMIA: MANUALE ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE, PRIMA DECADE DI OTTOBRE**

**VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA CON MACERAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA PER 15 GIORNI. AFFINAMENTO DI 180 GIORNI IN BARRIQUE DA 225LT**

**ALCOHOL: 14,00%**

**NOTE DI DEGUSTAZIONE: DI COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI PORPORA. L’AROMA COMPLESSO ED INTENSO RICORDA FRUTTI MATURI, IRIS E SPEZIE. TANNINI ROTONDI E LEGNO PERFETTAMENTE ARMONIZZATO NE FANNO UN VINO DI IMMEDIATA PIACEVOLEZZA, NONOSTANTE L’IMPORTANTE STRUTTURA.**

**ABBINAMENTI: IDEALE PER ARROSTI, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI.**

**GRAPE VARIETY: NERO D’AVOLA 100%**

**PRODUCTION AREA: PARTINICO, MONREALE**

**SOIL: CALCAREOUS, CLAYEY**

**HARVEST: MANUAL LAST DECADE OF SEPTEMBER, FIRST DECADE OF OCTOBER**

**VINIFICATION: ALCOHOLIC FERMENTATION AT CONTROLLED TEMPERATURE FOR 15 DAYS IN STEEL TANK. AGED FOR 180 DAYS IN BARRIQUES.**

**ALCOHOL:14%**

**TASTING NOTES: INTENSE RED COLOR WITH PURPLE REFLECTIONS.THE INTENSE AROMA RECALLS MATURE BERRIES, IRIS AND SPICES.THE TASTE IS SMOOTH AND BALANCED. ROUNDED TANNINS AND PERFECTLY MEASURED MATURATION IN WOOD GIVE A WINE OF INSTANT PLEASURE.**

**FOOD PAIRING: IDEAL FOR GRILLED MEATS, GAME AND MATURE CHEESES.**

**Sentimento Siciliano**

**Nono’**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno:** Peti Verdot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, prima decade di ottobre**

**Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 15 giorni, affinamento di 6 mesi in tonneau**

**Alcohol: 14,00 %**

**Note di degustazione: dal colore porpora intenso con riflessi violacei. Esprime sentori di frutti rossi, come la fragola e la ciliegia e frutti di bosco. Gli aromi sono complessati da sentori di frutta secca e spezie. Dalla struttura importante, con tannini dolci ed avvolgenti.**

**Abbinamenti: ideale per arrosti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.**

**Grape variety: Petit Verdot 60%, Cabernet Sauvignon 40%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: Calcareous clayey**

**Harvest: manual, first decade of October**

**Vinification: alcoholic fermentation at controlled temperature for 15 days in steel tank. Aged for 6 months in tonneau.**

**Alcohol: 14,00 %**

**Tasting notes: red wine intense purple color with violet reflection. At the nose expresses notes of red fruits, spices and dried fruits. The taste is smooth and balanced. Important structure with enveloping and soft tannins.**

**Food pairing: ideal for roasts, grilled meats, game and seasoned cheeses.**

**Sentimento Siciliano**

**Quarter**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: grillo, catarratto, chardonnay, mueller thurgau**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, terza decade di agosto e prima decade di settembre**

**Vinificazione: criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.**

**Alcohol: 13,00 %**

**Note di degustazione: giallo paglierino dorato, dai tenui riflessi verdognoli. Profumo delicato, floreale con note di frutta e vaniglia. Al palato è pieno persistente e piacevolmente fresco.**

**Abbinamenti: ideale con piatti a base di pesce, crostacei, zuppe di legumi e carni bianche.**

**Grape variety: grillo, catarratto, chardonnay, mueller thurgau**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calacareous clayey**

**Harvest: manual, third decade of August and first of September**

**Vinification: maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank**

**Alcohol: 13,00 %**

**Tasting notes: golden straw yellow with greenish reflection. Delicate bouquet, floral with notes of fruit and vanilla. On the palate is full, persistent and pleasantrly fresh.**

**Food pairing: ideal with dishes on fish, vegetable soups and white meat.**

**Aria Siciliana**

**Grillo**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: grillo 100%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, prima decade di settembre**

**Vinificazione: criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio**

**Alcohol: 13,00 %**

**Note di degustazione: brillante e vivace, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet di fiori di pesco e frutta. Sensazione di freschezza e sapidità al palato**

**Abbinamenti: ottimo con cous cous di pesce, polpette di sarde, orate al forno, formaggi freschi, risotto ai funghi porcini e carni bianche.**

**Grape variety: grillo 100%**

**Production area: Partinico/Monreale**

**Soil: Calcareous clayey**

**Harvest: manual, first decade of September**

**Vinification: maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank**

**Alcohol: 13,00 %**

**Tasting notes: lively and brillant, as traw yellow color with greenish reflections. Bouquet of peach blossoms and fruit. Feeling of freshness and flavor to the palate.**

**Food pairing: excellent with fish cous cous, meatballs of sardines, baked sea bream, fresh cheeses, risotto with porcini mushrooms and white meat**

**Aria Siciliana**

**Catarratto**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: catarratto 100%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre**

**Vinificazione: criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.**

**Alcohol: 12,50 %**

**Note di degustazione: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato, dominato da note floreali. Al gusto è persistente, morbido, pieno ed avvolgente.**

**Abbinamenti: ideale come aperitivo, con gamberi e calamari fritti**

**Grape variety: catarratto 100%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of September**

**Vinification: maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank**

**Alcohol: 12,50 %**

**Tasting notes: straw yellow with greenish reflections. Delicate, dominated by floral notes. The taste is persistent, smooth, full and rich**

**Food pairing: ideal as aperitif, marinated anchovies and fried white prawns**

**Aria Siciliana**

**Chardonnay**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: chardonnay 100%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di agosto e prima decade di settembre**

**Vinificazione: criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.**

**Alcohol: 13,50**

**Note di degustazione: di colore giallo paglierino. Delicato con spiccate note floreali. Si presenta piacevolmente aromatico e di buona acidità**

**Abbinamenti: buono come aperitivo, con formaggi di media stagionatura, pesce e carni bianche**

**Grape variety: chardonnay 100%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of August and first decade of September**

**Vinification: maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank.**

**Alcohol: 13,50 %**

**Tasting notes: straw yellow with greenish hues. Harmonic perfume of white flowers with hints of citrus fruit. Fresh, clean, enveloping with good persistence**

**Food pairing: goods as aperitif, with moderately aged cheeses fish and white meat dishes**

**Aria Siciliana**

**Mueller thurgau**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: mueller thurgau 100%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di agosto**

**Vinificazione: criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllate in acciaio**

**Alcohol: 13,00 %**

**Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fine, aromatico con vive note agrumate e floreali. Piacevole e vivace al palato, con finale gradevolmente acidulo e sapido**

**Abbinamenti: ideale come aperitivo, con antipasti e frutti di mare**

**Grape variety: mueller thurgau 100%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of August**

**Vinification: maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank**

**Alcohol: 13,00%**

**Tasting notes: starw yellow with greenish reflections. Intense perfume, fine, aromatic with live citrus and floral notes. Pleasant and lively on the palate, with final pleasantly sour and savory**

**Food pairing: ideal with appetizers, shellfish and fish dishes**

**Aria Siciliana**

**Nero d’Avola**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: nero d’Avola 100%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre**

**Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 10/12 giorni**

**Alcohol: 13,50 %**

**Note di degustazione: di colore rosso intenso con riflessi porpora. L’aroma complesso e intenso ricorda piccoli frutti maturi, iris e spezie. In bocca è rotondo, di buona struttura e personalità, nell’insieme ben armonizzato e persistente.**

**Abbinamenti: involtini di maiale con cipolle in agrodolce e “caponata” siciliana**

**Grape variety: nero d’Avola 100%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of September**

**Vinification: alcoholic fermentation at controlled temperature for 10/12 days in steel tank**

**Alcohol: 13,50 %**

**Tasting notes: intense red color with purple reflections. The intense aroma recalls mature berries, iris and spices. In the mouth is round, with good structure and personality, on the whole well Harmonized and persistent**

**Food pairing: rolled pork with onion and sicilian eggplant “caponata**

**Aria Siciliana**

**Syrah**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: syrah 100%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre**

**Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 10/12 giorni**

**Alcohol: 13,50 %**

**Note di degustazione: di colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo avvolgente con sentori di spezie, frutta matura a bacca rossa e piacevoli note di vaniglia**

**Abbinamenti: filetto di manzo con sesamo, maialino nero dei Nebrodi con purè di patate**

**Grape variety: syrah 100%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of September**

**Vinification: alcoholic fermentation at controlled temperature for 10/12 days in steel tank**

**Alcohol: 13,50 %**

**Tasting notes: intense red color with violet reflections. Aroma with hints of spice, ripe fruit with red berry and pleasant hints of vanilla**

**Food pairing: fillet of beef with sesame, black pork from Nebrodi with smashed potatoes**

**Aria Siciliana**

**Merlot**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: merlot 100%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre**

**Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 10/12 giorni**

**Alcohol: 13,50 %**

**Note di degustazione: di colore rosso intenso con riflessi porpora. L’aroma complesso e intenso ricorda il ribes nero e frutti maturi. Il gusto è pieno ed avvolgente con tannini dolci ed eleganti**

**Abbinamenti: spezzatino di manzo con patate e coniglio in umido**

**Grape variety: merlot 100%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of September**

**Vinification: alcoholic fermentation at controlled temperature for 10/12 days in steel tank**

**Alcohol: 13,50 %**

**Tasting notes: intense red color with purple reflections. The intensearoma reminds us the blackcurrant and ripe fruit. The full flavor and enveloping with sweet and elegant tannins**

**Food pairing: beef stew and potatoes, stewed rabbit**

**Tradizione Siciliana**

**Nero d’Avola**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: nero d’Avola 100%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre**

**Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 10/12 giorni**

**Alcohol: 13,50 %**

**Note di degustazione: di colore rosso intenso con riflessi porpora. L’aroma complesso e intenso ricorda piccoli frutti maturi, iris e spezie. In bocca è rotondo, di buona struttura e personalità, nell’insieme ben armonizzato e persistente.**

**Abbinamenti: involtini di maiale con cipolle in agrodolce e “caponata” siciliana**

**Grape variety: nero d’Avola 100%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of September**

**Vinification: alcoholic fermentation at controlled temperature for 10/12 days in steel tank**

**Alcohol: 13,50 %**

**Tasting notes: intense red color with purple reflections. The intense aroma recalls mature berries, iris and spices. In the mouth is round, with good structure and personality, on the whole well Harmonized and persistent**

**Food pairing: rolled pork with onion and sicilian eggplant “caponata**

**Tradizione Siciliane**

**Catarratto**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: catarratto 100%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre**

**Vinificazione: criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.**

**Alcohol: 12,50 %**

**Note di degustazione: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato, dominato da note floreali. Al gusto è persistente, morbido, pieno ed avvolgente.**

**Abbinamenti: ideale come aperitivo, con gamberi e calamari fritti**

**Grape variety: catarratto 100%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of September**

**Vinification: maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank**

**Alcohol: 12,50 %**

**Tasting notes: straw yellow with greenish reflections. Delicate, dominated by floral notes. The taste is persistent, smooth, full and rich**

**Food pairing: ideal as aperitif, marinated anchovies and fried white prawns**

**CHAMANIT**

**ROSSO**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: nero d’avola 50%, syrah 50%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre**

**Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 10/12 giorni**

**Alcohol: 13,50 %**

**Note di degustazione: di colore rosso intenso. Il profumo ricorda frutti maturi a bacca rossa. Al gusto è deciso, morbido e persistente. Di buona struttura e personalità. Nell’insieme ben aromatizzato e piacevole.**

**Abbinamenti: ideali per arrosti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati**

**Grape variety: nero d’avola 50%, syrah 50%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of September**

**Vinification: alcoholic fermentation at controlled temperature for 10/12 days in steel tank**

**Alcohol: 13,50 %**

**Tasting notes: the fragrance reminds us ripe fruits with red berry. The taste is soft and persistent. Good structure and personality. On the whole well flavored and pleasant**

**Food pairing: ideal for roasts, grill meats, game and seasoned cheeses**

**CHAMANIT**

**BIANCO**

**Terre Siciliane**

**Indicazione Geografica Tipica**

**Vitigno: chardonnay 50%, insolia 50%**

**Zona di produzione: Partinico, Monreale**

**Tipo di terreno: calcareo, argilloso**

**Vendemmia: manuale, seconda decade di agosto e prima decade di settembre**

**Vinificazione: criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio**

**Alcohol: 13,00 %**

**Note di degustazione: di colore giallo paglierino. Delicato con spiccate note floreali. Si presenta piacevolmente aromatico e di buona acidità**

**Abbinamenti: buono come aperitivo, con formaggi di media stagionatura pesce e carni bianche**

**Grape variety: chardonnay 50%, insolia 50%**

**Production area: Partinico, Monreale**

**Soil: calcareous clayey**

**Harvest: manual, second decade of August and first of September**

**Vinification: maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank**

**Alcohol: 13,00 %**

**Tasting notes: straw yellow color. Delicate with strong floral notes. It’s pleasantly aromatic with good acidity**

**Food pairing: good as aperitif, with moderately aged cheeses, fish and white dishes**

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

**BLEND 50% NOCELLARA DEL BELICE + 50% CERASUOLA**

**Tecnica colturale: gli uliveti sono collocati nel territorio di Partinico a circa 450 metri s.l.m. nella provincia di Palermo**

**Raccolta ed estrazione: manuale, dalla seconda decade di Ottobre all’ultima decade di Novembre, con estrazione a ciclo continuo a due fasi con spremitura a freddo**

**Note organolettiche: colore verde chiaro con riflessi giallo oro. Al naso intensi e persistenti sentori di carciofo. Al gusto è intenso, avvolgente e dotato di un tipico ad accattivante finale piccante, indice di grande qualità e longevità. Per le sue caratteristiche organolettiche preserva la sua fragranza per più di 24 mesi dalla molitura.**

**Abbinamento: esprime al meglio tutte le sue caratteristiche utilizzato a crudo su zuppe di legumi, carni alla brace e vegetali lessi o freschi.**

**Dati analitici: acidità <0,5%, perossidi <5 meq/O2/kg, polifenoli >300 mg/kg**

**Formati disponibili: 250 ml, 500 ml**

**Method of cultivation: in the company’s own groves located in the area of Partinico at around 450 metres above sea level, in the Province of Palermo**

**Picking and pressing system: by hand from the first ten days of October to last ten days of November with an innovative continuous cold pressing system. The olive are pressed with an innovative continuous cold pressing system. They are pressed by 24 hours from the picking**

**Characteristics: green colour with golden reflections. Intense scent of arthicho-kes, and tomato leaves. The taste is intense, with a typical slight spiciness. For its characteristics the fragrance will be preserved even after 24 mouths from the pressing**

**Food pairing suggestions: raw with legumes, vegetables and grilled fish and meat**

**Analytical details: acidity <0,5%, peroxides <5/meq/O2/kg, polyphenols >300 mg/kg**

**Available in 250 ml, 500 ml**

**UNA TRADIZIONE CHE CONTINUA………**

**Sviluppare, attraverso la coltivazione del frutto, i sapori, i profumi, la genuinità, l’autenticità dei prodotti della terra di Sicilia nella piena tradizione che la distingue: questa è l’ambizione e la passione degli uomini che compongono e portano avanti l’azienda agricola Costantino.**

**Sorta nel 1960 grazie alla passione per l’antica “attività agreste” di papà Onofrio detto “Nono’”, siamo alla terza generazione di viticoltori sempre più appassionati per i nostri prodotti. La cantina possiede 55 ettari di terreno vitati ad un’altezza slm dai 250 ai 600 metri.**

**Tradizione per la famiglia Costantino vuol dire inebriarsi del profumo del proprio vino e sentirsi parte di questo meraviglioso tutto.**

**A TRADITION THAT CONTINUES………………**

**Established in 1960 by papà Onofrio called also “Nono’”, we are the third generations of winegrowers still passionated about our products. The winery overlooks 55 hectares of vineyards from 250 to 600 meters above the sea level.**

**Our ambition winery “to capture the flavour, scent and the authenticity of Sicily’s products”. We are based in the north-west of Sicily’s products”. We are based in the north-west of Sicily in the area of Alcamo Doc. seventy years of passion and experience, generation of winegrowers.**

**Tradition for the family Costantino means delighting in the fragrance of their own wine, and feel nothing but part of this wonderful everything.**