



CATALOGO

Champagne, Vini Classici e Distillati

Siamo rappresentanti esclusivi dei migliori Champagne, dei rinomati vini francesi e italiani, delle prestigiose etichette californiane e australiane, così come dei pregiati vini portoghesi. La nostra selezione non si limita solo al mondo del vino: offriamo anche una vasta gamma dei migliori distillati, tra cui whisky, rum, tequila e liquori provenienti da ogni angolo del mondo.



PALMENTO **COSTANZO**

Passopisciaro, Etna, Sicilia

Nel 2010, Mimmo e Valeria Costanzo avviano il restauro di un antico palmento ottocentesco. Rispettando la sua struttura originale, trasformano gli spazi della cantina, preservando il metodo tradizionale di vinificazione a "caduta". Situata su 14 ettari, di cui dieci sono dedicati alla vite ai piedi dell'Etna, la tenuta produce vini con uve autoctone come Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto.

P A L M E N T O
COSTANZO



Palmento Costanzo
Mofete Bianco
Etna Bianco DOC

Tipo: **Bianco**
Uve: **Carricante 70%, Catarratto 30%**
Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Palmento Costanzo
Mofete Rosato
Etna Rosato DOC

Tipo: **Rosato**
Uve: **Nerello Mascalese 100%**
Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Palmento Costanzo
Mofete Rosso
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**
Uve: **Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%**
Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Palmento Costanzo

Contrada Santo Spirito

Etna Rosso DOC

Tipo: Rosso

Uve: **Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tronco-conici di rovere e Botti di Rovere**



Palmento Costanzo

Prefillossera

Etna Rosso DOC

Tipo: Rosso

Uve: **Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Botti di Rovere**



Palmento Costanzo
Particella 464
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tronco-conici di rovere e Botti di Rovere**



Palmento Costanzo
Particella 466
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tronco-conici di rovere e Botti di Rovere**



Palmento Costanzo
Particella 468
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tronco-conici di rovere e Botti di Rovere**



Palmento Costanzo
**Contrada Santo Spirito
Bianco**
Etna Bianco DOC

Tipo: **Bianco**
Uve: **Carricante 100%**
Area di produzione: **C.da Santo Spirito,
Passopisciaro, Etna**
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e
Tonneaux**



Palmento Costanzo
**Contrada Cavaliere
Bianco**
Etna Bianco DOC

Tipo: **Bianco**
Uve: **Carricante 100%**
Area di produzione: **C.da Cavaliere,
Santa Maria di Licodia, Etna.**
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e
Tonneaux**



Palmento Costanzo
Bianco di Sei
Etna Bianco DOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Carricante 90%, Catarratto 10%**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito,
Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Palmento Costanzo
Nero di Sei
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nerello Mascalese 80%, Nerello
Cappuccio 20%**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito,
Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tron-
co-conici di rovere e Botti grandi**



Palmento Costanzo
Metodo Classico Brut
Etna DOC

Tipo: **Spumante Metodo Classico Brut**
Uve: **Nerello Mascalese 100%**
Area di produzione: **Passopisciaro, Etna**
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Palmento Costanzo
Metodo Classico Rosè
Etna DOC

Tipo: **Spumante Metodo Classico Rosè**
Uve: **Nerello Mascalese 100%**
Area di produzione: **Passopisciaro, Etna**
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Telefono:

06 8543550 – 06 8549217

Email:

info@agenziasalvini.it

Indirizzo:

Via Novara 41/1, Roma

AGENZIA
Salvini

= dal 1966 =

CHAMPAGNE - VINI CLASSICI
DISTILLATI