



WELL CRAFTED

WINE & BEVERAGE CO



COSTANTINO

WINES

WINERY OVERVIEW

Established in 1960 by Papà Onofrio, also known as “Nonò,” Azienda Agricola Costantino is a family-run winery based in the northwest of Sicily in the area of Alcamo DOC. We are the third generations of winegrowers, still passionate about our products. The winery overlooks 55 hectares of vineyards from 250 to 600 meters above the sea level.

Over the last years the winery has experienced many changes, incorporating innovation of cultivation practices and wine-making processes. Today Azienda Agricola Costantino is a technologically advanced winery, in which traditional practices are integrated with modern procedures, directing all the activities to the achievement of the highest quality final products.



Our ambition as a winery is “to capture the flavour, scent and the authenticity of Sicily’s products.” Tradition for the Costantino family means delighting in the fragrance of their own wine, and feeling a part of this wonderful place.

VINEYARDS

Our vineyards are located in the Northwest of Sicily from 250 up to 600 meters above sea level. They receive all of the benefits of the sea breeze. The soils are clay, calcareous and basic, properties that allow the development of high quality wines.



WELL CRAFTED
WINE & BEVERAGE CO.

NTISU ROSSO

TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI: Rossi siciliani

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 5
giorni.

ALCOHOL: 12,00%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Siciliano Rosso
Classico Morbido persistente,
leggero e piacevole.

ABBINAMENTI: Ideale per
arrosti, carni alla griglia e
formaggi stagionati.

GRAPE VARIETY: Sicilian reds

PRODUCTION AREA: Partinico\
Monreale

SOIL: Calcareous\clayey.

HARVEST: Manual second decade
of September

VINIFICATION: Alcoholic
fermentation at controlled
temperature for 5 days in steel
tank.

ALCOHOL: 12,00%

TASTING NOTES: Sicilian red
classic. Smooth, persistent, light
and pleasant

FOOD PAIRING: Ideal for roasts
grilled meats and seasoned
cheeses.



COSTANTINO
WINES

www.wellcraftedbeverage.com



WELL CRAFTED
WINE & BEVERAGE CO.

LAUSU ROSSO

TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI: 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: 12,50%

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.

ABBINAMENTI:
di buona struttura e personalita',
nell'insieme ben armonizzato
e persistente. Ideale per
arrosti, carni alla griglia, la
selvaggina e formaggi stagionati.

GRAPE VARIETY: Sicilian Reds

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: 12,50%

TASTING NOTES: Intense red
color with purple reflections.
Complex and intense, harmonious
taste, decided, soft with a good
structure.

FOOD PAIRING: Ideal for
roasts, grilled meats, game and
seasoned cheeses.



COSTANTINO
WINES

www.wellcraftedbeverage.com



WELL CRAFTED
WINE & BEVERAGE CO.

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"



COSTANTINO
WINES



COSTANTINO

WINES





WELL CRAFTED

WINE & BEVERAGE CO

info@wellcraftedbeverage.com

www.wellcraftedbeverage.com