



COSTA

CHARDONNAY
MONTELLO E COLLI ASOLANI
D.O.C.

D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI

Dalle nostre vigne situate nelle dolci colline tra la Presa XX e la Presa XVIII del bosco Montello uno Chardonnay dal tipico colore giallo paglierino con riflessi verde-dorati. Ricco di profumi fini ed eleganti che ricordano l'albicocca, la pesca, la pera e la frutta esotica questo vino è caratterizzato da un sapore netto, deciso e di buona struttura. Ottimo se servito con dei primi piatti a base di riso o con secondi di carni bianche.

From our vineyards located in the gentle hills between Trail XX and Trail XVIII of the Montello forest comes this Chardonnay with a typical straw yellow colour and greenish-golden highlights. Full of fine and elegant fragrances that bring to mind apricot, peach, pear and exotic fruits, this wine has a taste that is sharp, decisive and well structured. Excellent when served with rice-based first courses or with white meat main dishes.

CHARDONNAY MONTELLO E COLLI ASOLANI D.O.C.



SCHEDA TECNICA

Zona di origine:	Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso
Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareo
Esposizione vitigni:	Sud
Altitudine:	Alta collina
Forma di allevamento:	Sylvoz
Resa:	70.000 Kg/ha
Epoca di vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. A mosto illimpidito si aggiungono i lieviti selezionati e quindi posto a fermentazione a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane per un periodo adeguato a contatto con i lieviti eseguendo dei rimontaggi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	12,00% Vol.
Residuo zuccherino:	5,00 g/l
Acidità totale:	5,50 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino con riflessi verde dorati
Profumo:	Ricco di profumi fini ed eleganti a base di albicocca, pesca, pera e frutta esotica
Gusto:	Corposo, armonico ed elegante
Abbinamento:	Primi piatti a base di riso o con secondi di carne bianche, ottimo con formaggi a media lunga stagionatura
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Conservazione:	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

Formati disponibili <i>Available sizes</i>	Bottiglia classica 0.75 Lt <i>Classic bottle 0.75 Lt.</i>
------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------

TECHNICAL DESCRIPTION

Area of origin:	<i>Vines owned in the Montello - Treviso area</i>
Variety:	<i>100% Chardonnay</i>
Soil type:	<i>Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous</i>
Vine exposure:	<i>South</i>
Altitude:	<i>High Hill</i>
Training system:	<i>Sylvoz</i>
Yield:	<i>70,000 Kg/ha</i>
Harvest period:	<i>September</i>
Winemaking method:	<i>Soft pressing and cold static decantation. The selected yeast is added to clarified must the and then placed in temperature-controlled fermentation. Following alcoholic fermentation, the wine remains for a suitable period in contact with the lees, being pumped over</i>

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Alcohol:	<i>12,00% Vol.</i>
Sugar residue:	<i>5,00 g/l</i>
Tota acidity:	<i>5,50 g/l</i>

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

Colour:	<i>Straw yellow with greenish gold hues</i>
Bouquet:	<i>Full of fine and elegant fragrances made up of apricot, peach, pear and exotic fruits</i>
Flavour:	<i>Full-bodied, harmonious and elegant</i>
Food matches:	<i>Rice-based first courses or with white meat main dishes, excellent with medium to long-aged cheeses</i>
Serving temperature:	<i>10-12 °C</i>
Storage:	<i>Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity</i>

VINI COSTA Società Agricola S.S.

Via Cimitero, 24 - 31044 Località Biadene - Montebelluna - Treviso - Italy
Tel & Fax +39 0423 600673 Email: info@vinicosta.it