



COSTA

ASOLO PROSECCO D.O.C.G. VINO FRIZZANTE

ASOLO PROSECCO D.O.C.G.

Vino frizzante caratterizzato da un colore giallo paglierino con una spuma persistente e un finissimo perlage. L'Asolo Prosecco D.O.C.G. frizzante esprime al meglio i gusti ed i profumi tipici del Prosecco. Il suo gusto fruttato e fresco, con una sfumatura di mela e pesca, è uno straordinario connubio di freschezza e sapidità. Queste sue caratteristiche ne fanno un vino versatile adatto anche a piatti di pesce e nei momenti di convivialità.

Wine showing the flavours and fragrances typical of Prosecco at their best, characterized by straw-yellow colour, persistent foam and very fine perlage. Its fruity and refreshing flavour with a hint of apples and peaches is an extraordinary mix of crispness and savouriness. All of these features result in a very versatile wine, perfectly matching fish dishes and ideal for informal meals.

Riconoscimenti / Awards

"Medaglia d'Argento"

42ª Mostra dei vini Triveneti - 2018 - Camalò

"Acino d'Oro 2018, 2016 e 2015"

Sapori diVini - Cornuda

"Diploma di Merito"

41ª Mostra dei vini Triveneti - 2017 - Camalò

"Diploma di Gran Merito"

40ª Mostra dei vini Triveneti - 2016 - Camalò

ASOLO PROSECCO D.O.C.G. VINO FRIZZANTE



SCHEDA TECNICA

Zona di origine:	Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso
Vitigno:	100% Glera (storicamente definito Prosecco)
Terreno:	Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareo
Esposizione vitigni:	Sud
Altitudine:	Alta collina
Forma di allevamento:	Sylvoz
Resa:	130.000 Kg/ha
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di 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
Metodo di spumantizzazione:	Rifermentazione in grandi recipienti
Presa di spuma:	30 giorni
Affinamento:	60 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	11,00% Vol.
Residuo zuccherino:	11,00 g/l
Acidità totale:	5,80 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage:	Fine e persistente
Spuma:	Cremosa
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo:	Fresco e fruttato, si percepiscono per tipicità la mela verde, fiori d'acacia e il glicine
Gusto:	Armonico e delicato, sapido e leggermente aromatico
Abbinamento:	A tutto pasto
Temperatura di servizio:	8-10 °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

<i>Area of origin:</i>	<i>Vines owned in the Montello - Treviso area</i>
<i>Variety:</i>	<i>100% Glera (historically called Prosecco)</i>
<i>Soil type:</i>	<i>Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous</i>
<i>Vine exposure:</i>	<i>South</i>
<i>Altitude:</i>	<i>High Hill</i>
<i>Training system:</i>	<i>Sylvoz</i>
<i>Yield:</i>	<i>130,000 Kg/ha</i>
<i>Harvest period:</i>	<i>Last week of September</i>
<i>Winemaking method:</i>	<i>Soft pressing and cold static decantation. The selected yeast is added to clarified must the and then placed in temperature-controlled fermentation</i>
<i>Sparkling wine method:</i>	<i>Fermentation in large vessels</i>
<i>Fermentation:</i>	<i>30 days</i>
<i>Aging:</i>	<i>60 days</i>

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

<i>Alcohol:</i>	<i>11,00% Vol.</i>
<i>Sugar residue:</i>	<i>11,00 g/l</i>
<i>Total acidity:</i>	<i>5,80 g/l</i>

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

<i>Perlage:</i>	<i>Fine and persistent</i>
<i>Foam:</i>	<i>Creamy</i>
<i>Colour:</i>	<i>Straw yellow with greenish hues</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Fresh and fruity with hints of green apple, acacia flowers and wisteria</i>
<i>Flavour:</i>	<i>Harmonious and delicate, flavoursome and slightly aromatic</i>
<i>Food matches:</i>	<i>Suited to all courses</i>
<i>Serving temperature:</i>	<i>8-10 °C</i>
<i>Storage:</i>	<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