



## ASOLO PROSECCO D.O.C.G. TRANQUILLO

---

### ASOLO PROSECCO D.O.C.G.

---

Vino tranquillo, ideale per chi ama assaporare la tipicità dell'Asolo Prosecco D.O.C.G. senza bollicine. Colore giallo paglierino, aroma fruttato con percezione tipica della mela verde lo rendono al palato connubio perfetto di pienezza e sapidità. Si sposa bene con tutti i pasti.

*A still wine, ideal for those who enjoy the typical taste of Prosecco but without the bubbles. Straw yellow in colour, its fruity aroma with typical hints of green apples make this wine a perfect mix of fullness and flavour. Perfect with all types of meal.*

---

#### Riconoscimenti / Awards

---

**“Primo Classificato”**

Sapori diVini 2018 - Cornuda

**“Acino d'Oro”**

Sapori diVini 2018 e 2017 - Cornuda

**“Diploma di Gran Merito”**

40ª Mostra dei vini Triveneti - 2016 - Camalò

**“Acino d'Oro”**

Sapori diVini 2016, 2015 e 2014 - Cornuda

**“Medaglia d'Argento”**

39ª Mostra dei Vini Triveneti - 2015 - Camalò

## ASOLO PROSECCO D.O.C.G. TRANQUILLO



### SCHEDA TECNICA

<b>Zona di origine:</b>	Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso
<b>Vitigno:</b>	100% Glera (storicamente definito Prosecco)
<b>Terreno:</b>	Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareo
<b>Esposizione vitigni:</b>	Sud
<b>Altitudine:</b>	Alta collina
<b>Forma di allevamento:</b>	Sylvoz
<b>Resa:</b>	130.000 Kg/ha
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Ultima decade di settembre
<b>Vinificazione:</b>	Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. A mosto illimpidito si aggiungono i lieviti selezionati e quindi posto a fermentazione a temperatura controllata
<b>Affinamento:</b>	Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane per un periodo adeguato a contatto con i lieviti

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>Alcol:</b>	11,00% Vol.
<b>Residuo zuccherino:</b>	5,00 g/l
<b>Acidità totale:</b>	6,00 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Profumo:</b>	Fresco e fruttato, si percepiscono per tipicità la mela verde, fiori d'acacia e il glicine
<b>Gusto:</b>	Armonico e delicato, sapido e leggermente aromatico
<b>Abbinamento:</b>	A tutto pasto
<b>Temperatura di servizio:</b>	8-10 °C
<b>Conservazione:</b>	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

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

### TECHNICAL DESCRIPTION

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

### ANALYTICAL CHARACTERISTICS

<b>Alcohol:</b>	<i>11,00% Vol.</i>
<b>Sugar residue:</b>	<i>5,00 g/l</i>
<b>Total acidity:</b>	<i>6,00 g/l</i>

### ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

<b>Colour:</b>	<i>Straw yellow with greenish hues</i>
<b>Bouquet:</b>	<i>Fresh and fruity with hints of green apple, acacia flowers and wisteria</i>
<b>Flavour:</b>	<i>Harmonious and delicate, flavoursome and slightly aromatic</i>
<b>Food matches:</b>	<i>Suited to all courses</i>
<b>Serving temperature:</b>	<i>8-10 °C</i>
<b>Storage:</b>	<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](mailto:info@vinicosta.it)