



COSTA

“PRA’ GRANDE”  
ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE D.O.C.G.  
DRY MILLESIMATO

---

ASOLO PROSECCO D.O.C.G.

---

Spumante ottenuto dai migliori vigneti della Cantina Vini Costa situati nella zona del Montello anticamente denominata “Pra’ Grande”: un’area che sorge oltre il tempio di Santa Lucia (circa 300 mt sul livello del mare) e che comprende le località tra la Presa XXI e la Presa XIX. Colore giallo paglierino e aroma fruttato, ottimo come aperitivo e in abbinamento ai piatti a base di pesce, crostacei e alla fine pasticceria.

*Wine made from Costa’s finest vineyards located in the Montello area known historically as “Pra’ Grande”: an area that lies beyond the temple of Santa Lucia (around 300m above sea level) and which takes in the localities between trail XXI and trail XIX. Its straw yellow colour and its fruity and palatable flavour make it excellent as an aperitif and it can be enjoyed with fish and shellfish dishes and, at the end of a meal, with pastries.*

---

Riconoscimenti / Awards

---

“Medaglia Commended”

Decanter World Wine Awards 2018 - Londra

“3 Rosoni - Vinetia”

Guida dei Vini del Veneto 2018 - AIS Veneto

“Medaglia di Bronzo”

Decanter World Wine Awards 2017 - Londra

“5 Star Wines”

Vinitaly 2016 - Verona

“Acino d’Oro 2018, 2017, 2016 e 2015”

Sapori di Vini - Cornuda

[www.vinicosta.it](http://www.vinicosta.it)

**“PRA’ GRANDE”  
ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.  
EXTRA DRY MILLESIMATO**



## 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>	12.000 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>Metodo di spumantizzazione:</b>	Rifermentazione in grandi recipienti
<b>Presatura di spuma:</b>	40 giorni
<b>Affinamento:</b>	120 giorni

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>Alcol:</b>	11,5% Vol.
<b>Residuo zuccherino:</b>	20,00 g/l
<b>Acidità totale:</b>	6,00 g/l

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Perlage:</b>	Fine e persistente
<b>Spuma:</b>	Cremosa
<b>Colore:</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Profumo:</b>	Fresco e fruttato con sentori di mela Golden, fiori d'acacia e glicine
<b>Gusto:</b>	Armonico e delicato, sapido e leggermente aromatico
<b>Abbinamento:</b>	Ottimo come aperitivo
<b>Temperatura di servizio:</b>	8°C
<b>Conservazione:</b>	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

**Formati disponibili**  
*Available sizes*      Bottiglia classica 0.75 Lt - Altri formati speciali su richiesta  
*Classic bottle 0.75 Lt. - Other sizes available on request*

## 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>12,000 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>Sparkling wine method:</b>	<i>Fermentation in large vessels</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>40 days</i>
<b>Aging:</b>	<i>120 days</i>

## ANALYTICAL CHARACTERISTICS

<b>Alcohol:</b>	<i>11,5% Vol.</i>
<b>Sugar residue:</b>	<i>20,00 g/l</i>
<b>Total acidity:</b>	<i>6,00 g/l</i>

## ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

<b>Perlage:</b>	<i>Fine and persistent</i>
<b>Foam:</b>	<i>Creamy</i>
<b>Colour:</b>	<i>Straw yellow with greenish hues</i>
<b>Bouquet:</b>	<i>Fresh and fruity with hints of Golden apple, acacia flowers and wisteria</i>
<b>Flavour:</b>	<i>Harmonious and delicate, flavoursome and slightly aromatic</i>
<b>Food matches:</b>	<i>An excellent aperitif</i>
<b>Serving temperature:</b>	<i>8°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)