



COSTA

“SOTTOCRODA”
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY

ASOLO PROSECCO D.O.C.G.

Spumante ottenuto da selezionate uve provenienti dalle vocate colline storiche dell'Asolo Prosecco. Colore giallo paglierino, bouquet fruttato e un gusto morbido e sapido. Ideale per aperitivi e cocktail, si abbina perfettamente ai primi piatti a base di pesce. Servire alla temperatura di 8°C.

Wine made from selected grapes from the famous historical hills of Prosecco. Straw yellow colour, fruity bouquet and a smooth and flavoursome taste. Ideal for aperitifs and cocktails, pairs well with fish-based starters. Serve at a temperature of 8 °C.

Riconoscimenti / Awards

“Medaglia di Bronzo”

Decanter World Wine Awards 2018 - Londra

“2 ROSONI”

Guida Vinetia AIS Veneto - 2018

“Medaglia di Bronzo”

Decanter World Wine Awards 2017 - Londra

“Acino d'Oro 2018, 2017, 2016 e 2015”

Sapori di Vini - Cornuda

“Diploma di Merito 2017 e 2016”

Mostra dei vini Triveneti - Camalò

“Diploma di Merito 2015”

Enoconeghiano 17° Concorso Enologico Regionale

“SOTTOCRODA” ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY



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:	12.000 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:	40 giorni
Affinamento:	90 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	11,5% Vol.
Residuo zuccherino:	14,00 g/l
Acidità totale:	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage:	Fine e persistente
Spuma:	Cremosa
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo:	Fruttato con chiara percezione di mela verde e pesca, sentore floreale di glicine
Gusto:	Morbido di buon corpo, sapido
Abbinamento:	Cocktail ed aperitivi, ideale con primi piatti a base di pesce
Temperatura di servizio:	8°C
Conservazione:	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

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>12,000 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>40 days</i>
<i>Aging:</i>	<i>90 days</i>

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

<i>Alcohol:</i>	<i>11,5% Vol.</i>
<i>Sugar residue:</i>	<i>14,00 g/l</i>
<i>Total acidity:</i>	<i>6,00 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>Fruity with a clear perception of green apple and peach, floral scent of wisteria</i>
<i>Flavour:</i>	<i>Soft-bodied and flavoursome</i>
<i>Food matches:</i>	<i>Cocktails and aperitifs, pairs well with fish-based starters</i>
<i>Serving temperature:</i>	<i>8°C</i>
<i>Storage:</i>	<i>Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity</i>

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