



COSTA

**“ARDIVA”  
ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE D.O.C.G.  
EXTRA BRUT**

---

**ASOLO PROSECCO D.O.C.G.**

---

Spumante ottenuto dalle uve dei vigneti della collina di “Mercato Vecchio” nella zona dell’Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed un bouquet che ricorda la mela e il glicine bianco. Questo spumante dal sapore secco, fresco e sapido è perfetto come aperitivo ma si abbina splendidamente ad antipasti di pesce, frutti di mare e formaggi leggeri.

*Sparkling wine made with grapes from the vineyards on the “Mercato Vecchio” hill in the Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. area. A straw yellow colour with greenish highlights and a bouquet reminiscent of apple and white wisteria. This sparkling wine with a dry, fresh and full flavour is an ideal aperitif but it also goes very well with fish starters, seafood and light cheeses.*

---

**Riconoscimenti / Awards**

---

**“Medaglia Commended”**

Decanter World Wine Awards 2018 - Londra

**“3 Rosoni - Vinetia”**

Guida dei Vini del Veneto 2018 - AIS Veneto

**“Acino d’Oro 2018, 2017 e 2016”**

Sapori di Vini - Cornuda

**“Medaglia d’Argento”**

Decanter World Wine Awards 2017 - Londra

**“5 Star Wines”**

Vinitaly 2017 - Verona

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

## “ARDIVA” ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA BRUT



### SCHEDA TECNICA

Zona di origine:	Vitigni di proprietà nella zona del Montello (Mercato Vecchio) - Treviso
Vitigno:	100% Glera (storicamente definito Prosecco)
Terreno:	Argilloso di colorazione rossa con buona dotazione minerale
Esposizione vitigni:	Sud
Altitudine:	Alta collina
Forma di allevamento:	Sylvoz
Resa:	12.000 / 13.000 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 sui lieviti

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	11,5% Vol.
Residuo zuccherino:	2,00 g/l
Acidità totale:	6,00 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage:	Fine e persistente
Spuma:	Cremosa
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo:	Sentori di mela e glicine bianco
Gusto:	Secco, sapido ed intenso
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

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 - (Mercato Vecchio) Treviso area</i>
<i>Variety:</i>	<i>100% Glera (historically called Prosecco)</i>
<i>Soil type:</i>	<i>Clayey with red colouring and good mineral content</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 / 13,000 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 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 on the lees</i>

### ANALYTICAL CHARACTERISTICS

<i>Alcohol:</i>	<i>11,5% Vol.</i>
<i>Sugar residue:</i>	<i>2,00 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>Hints of apple and white wisteria</i>
<i>Flavour:</i>	<i>Dry, full and intense</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>

### 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)