



COSTA

“PRIMUS”
ASOLO PROSECCO D.O.C.G.
VINO FRIZZANTE

Vino che esprime al meglio i gusti ed i profumi tipici del prosecco caratterizzato da un colore giallo paglierino con una spuma persistente e un finissimo perlage. 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 di facile versatilità nella cucina 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.



ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

www.vinicosta.it

“PRIMUS” ASOLO PROSECCO D.O.C.G. VINO FRIZZANTE

SCHEMA 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:	2 mesi

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 Available sizes	Bottiglia classica 0.75 Lt Classic bottle 0.75 Lt.
---	--



TECHNICAL DESCRIPTION

Area of origin:	Vines owned in the Montello - Treviso area
Variety:	100% Glera (historically called Prosecco)
Soil type:	Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous
Vine exposure:	South
Altitude:	High Hill
Training system:	Sylvoz
Yield:	130,000 Kg/ha
Harvest period:	Last week of September
Winemaking method:	Soft pressing and cold static decantation. The selected yeast is added to clarified must the and then placed in temperature-controlled fermentation
Sparkling wine method:	Fermentation in large vessels
Fermentation:	30 days
Aging:	2 months

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

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

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

Perlage:	Fine and persistent
Foam:	Creamy
Colour:	Straw yellow with greenish hues
Bouquet:	Fresh and fruity with hints of green apple, acacia flowers and wisteria
Flavour:	Harmonious and delicate, flavoursome and slightly aromatic
Food matches:	A tutto pasto
Serving temperature:	8-10 °C
Storage:	Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity

VINI COSTA Società Agricola S.S.

Via Cimitero, 24 - 31044 Località Biadene - Montebelluna - Treviso - Italy
Tel. +39 0423 190 3782 Email: info@vinicosta.it