



COSTA

“COL FONDO”
VINO FRIZZANTE BIANCO
RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

“Col Fondo” è il più storico prodotto della cantina. La presenza di una leggera velatura sul fondo della bottiglia costituisce la caratteristica tipica di questo vino, una sedimentazione che ne esalta il profumo regalando un gusto arminico e delicato. Vino versatile in ogni occasione, si abbina bene ai primi piatti e ai secondi leggeri come carni bianche o pesce.

“Col Fondo” is the winery’s oldest product. The presence of a slight glazing over the bottom of the bottle gives this wine its typical character, a sedimentation that brings out its fragrance to provide a harmonious and delicate taste. A versatile wine for all occasions, it goes well with first courses and light main courses such as white meats and fish.



VINI FRIZZANTI

www.vinicosta.it

“COL FONDO” VINO FRIZZANTE BIANCO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

SCHEDA TECNICA

| | |
|------------------------------------|--|
| Zona di origine: | Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso |
| Vitigno: | Uvaggio vitigni autoctoni a bacca bianca |
| Terreno: | Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareao |
| Esposizione vitigni: | Sud |
| Altitudine: | Alta collina |
| Forma di allevamento: | Sylvoz |
| Resa: | 13.500 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 bottiglia senza sboccatura |
| Fermentazione: | 25 giorni circa |
| Affinamento: | Il vino rimane a contatto con i lieviti fino al suo utilizzo |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|----------------------------|-------------|
| Alcol: | 11,00% Vol. |
| Residuo zuccherino: | < 1,00 g/l |
| Acidità totale: | 5,00 g/l |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---------------------------------|--|
| 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. |
|---|--|

VINI COSTA Società Agricola S.S.

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



TECHNICAL DESCRIPTION

| | |
|-------------------------------|---|
| Area of origin: | Vines owned in the Montello - Treviso area |
| Variety: | Blend of autochthonous white grape varieties |
| Soil type: | Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous |
| Vine exposure: | South |
| Altitude: | High Hill |
| Training system: | Sylvoz |
| Yield: | 13,500 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 bottle without disgorgement |
| Fermentation: | 25 days |
| Aging: | The wine remains on the lees until used |

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

| | |
|-----------------------|-------------|
| Alcohol: | 11,00% Vol. |
| Sugar residue: | < 1,00 g/l |
| Total acidity: | 5,00 g/l |

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

| | |
|-----------------------------|--|
| 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: | Suited to all courses |
| Serving temperature: | 8-10 °C |
| Storage: | Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity |