



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 Calcareo
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