



COLLES ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

SCHEDA TECNICA

Zona di origine:	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 Kg/ha
Epoca di vendemmia:	ultima decade di settembre
Affinamento:	affinamento: riposa in recipiente di cemento vetrificato per evitare sbalzi termici, avendo spessore maggiore del serbatoio di acciaio accolto in autoclave dopo un anno per la presa di spuma che inizia a gennaio. A riposo sui lieviti fino all'imbottigliamento che avviene a fine novembre
Spumantizzazione:	rifermentazione in grandi recipienti
Metodo:	40 giorni
Presa di spuma:	

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	11,5% Vol.
Residuo zuccherino:	8,00 g/l
Acidità totale:	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage:	fine e persistente
Spuma:	cremosa
Colore:	giallo paglierino intenso
Profumo:	sentori di mela e glicine bianco
Gusto:	in bocca è ampio e fruttato, ricorda la mela e la pesca, presenta un bouquet di note fresche e delicate. Presenta un sorso teso ed elegante.
Abbinamento:	tutte le occasioni di aperitivo e brindisi, la sua massima esaltazione è con formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio:	5°C - 7°C
Conservazione:	le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce
Formati disponibili:	Formati disponibili: Bottiglia classica 0.75 Lt



COSTA

VINI COSTA Società Agricola S.S.
Via Cimitero, 24 - 31044 Montebelluna (TV)
Tel & Fax +39 0423 1903783 Email: info@vinicosta.it

www.vinicosta.it