



COSTA

VINO BIANCO TRANQUILLO
COLLI TREVIGIANI
I.G.T.

Colore giallo paglierino, aroma fruttato con percezione tipica della mela verde lo rendono al palato connubio perfetto di pienezza e sapidità. Si sposa bene con tutti i pasti.

Straw yellow in colour, its fruity aroma with typical hints of green apples make this wine a perfect mix of fullness and flavour. Perfect with all types of meal.



VINI BIANCHI I.G.T.

www.vinicosta.it

VINO BIANCO TRANQUILLO I.G.T. COLLI TREVIGIANI



SCHEDA 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
Affinamento:	Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane per un periodo adeguato a contatto con i lieviti

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

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 and then placed in temperature-controlled fermentation
Aging:	Following alcoholic fermentation, the wine remains for a suitable period in contact with the lees

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Alcohol:	11,00% Vol.
Sugar residue:	5,00 g/l
Total acidity:	6,00 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

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