

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO BRUT - QUASI ZERO



ZONA DI PRODUZIONE

Alta collina nei comuni di Miane e Farra di Soligo

VITIGNO

Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina con sesto d'impianto 3x1 e Guyot con sesto d'impianto 2,80x1.

VENDEMMIA

Dal 20 al 30 settembre

VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox

PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 gg.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale.

COLORE

Giallo paglierino scarico

PERLAGE

Fine e persistente

BOUQUET

Sottile, raffinato, fragrante

RESIDUO ZUCCHERINO

6 gr/L

ALCOL

11,5 % Vol.

ACIDITA'

6 gr/L

PRESSIONE

5,5 BAR

NOZIONE

Vino spumante naturale con intensi profumi fruttati e dal gusto secco. Grazie alla riduzione del dosaggio zuccherino, permette di captare la vera qualità delle uve, con cui è realizzato. Ideale come aperitivo, perfetto l'incontro con i crostacei, i primi piatti estivi ed i secondi di pesce. Ottimo l'accostamento con carni bianche grigliate. Temperatura di servizio 6° - 8°C.



*Gocce
di Perle*

Costaruel è un marchio registrato di Lovadina S.r.l.
Via Friuli 7, 31020 San Vendemiano (TV) Tel. (+39)
0438 400302 Fax (+39) 0438 677000
info@costaruel.it - www.costaruel.wine