



MASOTTINA  
CONEGLIANO

## COSTABELLA Brut

Prosecco DOC

Brut Biologico

**Vitigno:** 100% Glera.

**Vendemmia:** settembre.

**Vinificazione:** sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15°C - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano un mese, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 14 - 13°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

**Note di degustazione:** giallo paglierino con perlage fine e continuo. Naso tipico e varietale con avvolgenti sensazioni di mela verde, mela cotogna e ricordi agrumati come di limone, pompelmo e cedro. In bocca è deciso, cremoso e vibrante, dimostra un'eccellente armonia tra morbidezza e freschezza di frutto. Elegante e armonico, con un finale persistente e agrumato.

**Pressione in bottiglia:** 5,0 atm

**Residuo zuccherino:** 10 g/l

**Alcool:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

**Formati disponibili:** 0,75 L

