



MASOTTINA
CONEGLIANO

COSTABELLA Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG
Brut Biologico

Vitigno: 100% Glera.

Vendemmia: fine agosto - inizio 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 brillanti riflessi verdolini. Perlage fine e cremoso al palato. Classico naso. Note di fiori bianchi primaverili, di frutta matura a polpa bianca, con richiami di sensazioni balsamiche e mentolate. Palato slanciato, sapido e piacevole, l'equilibrio tra acidità e morbidezza risalta in pieno un lungo finale aromatico.



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