



MASOTTINA
CONEGLIANO

COSTABELLA Brut

Prosecco DOC

Brut Biologico

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano circa 60 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°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: 9 g/l

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L

