

COSTABELLA Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG
Brut Biologico

Vendemmia: manuale, in cassetta. Doppia selezione:
in pianta e in cantina. Fine agosto - inizio 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 90 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 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: 9 g/l

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L