

## 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