



CASA COSTE PIANE di FOLLADOR LORIS - VIA COSTE PIANE, 2 - 31049 S. STEFANO DI VALDOBBIADENE (TV)  
Tel. (0423) 900219 Fax (0423) 900671 - PART. IVA 02433250269 - COD. FISC. FLL LRS 53B13 L565C - e-mail. info@casacostepiane.it



## **Valdobbadiene Prosecco - Docg**

### **Frizzante...Naturalmente**

*0,75/1,5/3,0 lt – tappo in sughero raso*

*ALCOOL: 11% vol.*

*ZUCCHERI: 1 g./l. come residuo*

*S02 tot.: 48 mg./l.*

*ACIDITÀ: variabile, dipende dalle annate, spesso inferiore a 5 g./l.*

*Valdobbadiene Prosecco DOCG, ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Glera, nasce da una pressatura soffice dell'uva per ottenerne il "fiore", la parte migliore del mosto, a seguire avviene la pulizia del mosto previa "decantazione".*

*Lasciato in fermentazione per circa 15 giorni, svolti i travasi sapienti, mantiene profumi eleganti e l'equilibrio organolettico.*

*L'inverno è prezioso per la filtrazione e rendere il vino limpido, preservando intatte le caratteristiche microbiologiche, i lieviti ed i batteri buoni.*

*Il vino si stabilizza e, nella primavera successiva, l'imbottigliamento permetterà ai lieviti, presenti naturalmente, di attivare la rifermentazione naturale e spontanea in bottiglia, dando al vino la migliore armonia, un'acidità più bassa e garantendo una facile beva.*

*ABBINAMENTI: "a vostro piacere".*

*ZONA COLLINARE, TERRENO ARGILLOSO, MARNOSO, DI ORIGINE MORENICA. VIGNETI STORICI (MOLTE VITI ALL'INTERNO DEGLI APPEZZAMENTI RAGGIUNGONO ANCHE GLI 80 ANNI). NO DISERBO, GRAN PARTE DELLE LAVORAZIONI MANUALI, TRATTAMENTI FITOSANITARI A MINOR IMPATTO AMBIENTALE POSSIBILE.*