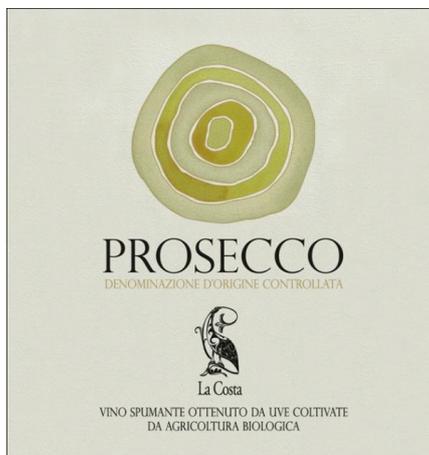


Prosecco Brut DOC La Costa - IT



Scheda Tecnica di degustazione

UVE: *Prosecco Glera*

GRADAZIONE: *11,5% Vol.*

COLORE: *giallo paglierino scarico con riflessi verdi*

PROFUMO: *profumi intensi di mela verde ed agrumi. Vivaci anche le note vegetali e floreali con una leggera nota finale di crosta di pane*

SAPORE: *corposo e leggero, mediamente dolce*

PERLAGE: *fine e persistente*

ABBINAMENTO: *ottimo come aperitivo, con pietanze di cucina raffinata e come accompagnamento di pasticceria fine e dolci secchi*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C. / 46-50° F.

Descrizione Prosecco Brut **Bio** Azienda Agricola La Costa

Fresco e piacevole, il **Prosecco Brut La Costa DOC**, prodotto da uve da Agricoltura Biologica Certificata, è uno spumante che nasce nel comprensorio DOC Treviso.

I vigneti vengono coltivati su terreni ghiaiosi con sistema Bellussi e Silvoz, ad una densità tra i 1400 e 2400 piante /ha. Le uve, vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono sottoposte ad una prima fermentazione di 15 giorni e successivamente vinificate e spumantizzate con metodo Charmat.

Un ulteriore affinamento in bottiglia di un mese rende questo Prosecco Brut unico ed inimitabile.

Cantina La Costa
Azienda Agricola
Certificata Biologica



Punto Vendita e Degustazione
VILLA ENRICO
Via Bordalucchi,3
Fara Vicentino (VI) - Italy
www.cantinalacosta.com
info@cantinalacosta.it



L'Azienda La Costa sostiene il Centro Diurno "Casa Enrico" per ragazzi diversamente abili gestito dall'Associazione "Filo di Seta - Onlus" di Fara Vicentino (VI)
www.filodiseta.org