

Costella Vino bianco frizzante



Ottenuto con una lenta fermentazione in bianco, da uve coltivate nei nostri vigneti collinari. Di colore giallo paglierino, aroma intenso e perlage persistente.

Uvaggio

Garganega, Trebbiano e Chardonnay.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti hanno età media di circa 25 anni. Il terreno collinare è morenico e alluvionale di riporto, di natura calcarea, ghiaioso-sabbiosa.

Vinificazione

Le uve, scelte scrupolosamente, raccolte a maturazione, vengono avviate alla vinificazione al loro arrivo in cantina. Dalla pigiatura e pressatura soffice immediata con separazione del mosto fiore per non perdere freschezza e caratteristiche di profumi verdi, da frutta acerba, si ottiene il mosto che, successivamente, viene sottoposto a fermentazione termocontrollata a bassa temperatura. Segue una seconda fermentazione per la frizzantatura in acciaio a fine inverno, l'abbassamento repentino della temperatura con il mantenimento di un piccolo residuo zuccherino naturale.

Costella & Cucina

Eccellente come aperitivo, è ottimo anche con antipasti e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

