



“LE COSTE” IGT VENETO GARGANEGA FRIZZANTE

Le uve di Garganega vengono selezionate a mano tenendo conto della maturazione, la posizione del grappolo sulla pianta e la loro dimensione spargola. Successivamente vengono messe a riposare in delle cassetine, un tempo si usavano le “arele” dei bacchi da seta, nella fruttaiia al centro della nostra tenuta nella località coste. Il riposo e appassimento in questo luogo ben arieggiato per circa 90 giorni, la successiva spremitura soffice e la prima fermentazione che avviene con i lieviti indigeni e una seconda charmat danno origine a questo vino tradizionale della nostra zona. Vino dal colore giallo oro, dal perlage finissimo e persistente, dal profumo intenso e fruttato e dal sapore equilibrato, amabile e morbido con un leggero retrogusto di mandorla.



Dolce brio

UVAGGIO	100% Garganega
ZONA PRODUZIONE	media collina Gambellara
METODO COLTIVAZIONE	pergola
PERIODO VENDEMMIA	metà settembre per appassimento 3 mesi
VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma in autoclave
GRADAZIONE	13%vol
CAPACITÀ BOTTIGLIE	0,750 lt
CONFEZIONI	6 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° – 9° C