



MASOTTINA  
CONEGLIANO

## COSTABELLA Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore  
DOCG  
Brut Biologico

**Vitigno:** 100% Glera.

**Vendemmia:** fine agosto - inizio settembre.

**Vinificazione:** sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15°C - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano un mese, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 14 - 13°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:** 10 g/l

**Alcool:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

**Formati disponibili:** 0,75 L