



Prosecco Superiore Asolo M.M. Extra Dry DOCG

TENUTA COSTESELLE

Itália - Venêto

O lema desta bela vinícola, situada entre as colinas de Asolo, em um local imerso na história e natureza, não pode ser outro que harmonia. Com esta percepção, o Sr. Zanella quis neste pedaço de terra, incrustado entre o Monte Grappa e a Rocca de Asolo, escrever uma nova história de sua família feita de uva Glera.

Todas as operações, da poda à colheita, são manuais, seja pela forte inclinação do terreno como pela filosofia da empresa, voltada à manutenção dos mais altos padrões de qualidade.



11,5%

DOCG

750
ml

Varietal: 100% Glera

Terroir: Castelvucco em Asolo

Área: 3,5 ha

Altitude: 180 ~ 250 m - **Exposição:** SE

Solo: calcário, argiloso, fósseis e conchas

Colheita: Seleção manual, prensagem leve

Vinificação: Decantação estática do mosto, fermentação a temperatura controlada de 16°C, conservação do vinho base à 8°C com batonnage até a formação da espuma. Segunda fermentação em autoclave pelo método Martinotti - Charmat, à 16°C por 60 dias.

