



COSTA

PASSIONE PER L'ARTE DEL VINO



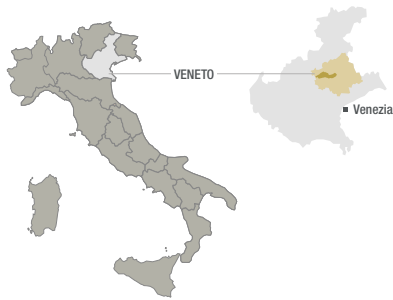


DA GENERAZIONE IN GENERAZIONE: UNA CANTINA DALLA TRADIZIONE FAMILIARE

04 La passione antica per il nostro territorio, la conoscenza e l'amore per il lavoro in vigna, e la ricerca quotidiana dell'eccellenza sono nel cuore dei nostri vini da più di sessant'anni. In questo paesaggio incantevole tra le colline del Montello e del borgo medievale di Asolo, vive e si tramanda da generazioni la profonda cultura della vite e del vino custodita dai monaci benedettini. Un patto con la terra che abbiamo sigillato in una nuova Cantina costruita nel rispetto dell'ambiente e delle norme che lo proteggono.

An age-old passion for our territory, the knowledge and love of working in the vineyard, and a daily striving for excellence have been the fundamental basis of our wines for over sixty years. In this picturesque landscape between the Montello hills and the mediaeval town of Asolo, the different generations have kept alive and passed on the deep rooted culture of grapes and wine growing conserved by Benedictine monks. A pact that we have made with the land by creating a new wine cellar, with full regard for the environment and the laws that protect it.

Die alte Leidenschaft für unser Gebiet, das Wissen und die Liebe für die Arbeit im Weinberg und das tägliche Streben nach Spitzenleistungen sind das Herzstück unserer Weine seit mehr als sechzig Jahren. In dieser bezaubernden Landschaft in den Hügeln von Montello und der mittelalterlichen Stadt von Asolo lebt und wird die tiefe Kultur der Reben und des Weins seit Generationen überliefert, die von Benediktinermönchen gehalten war. Ein Bündnis mit der Erde, das wir in einem neuen Weinkeller mit großem Respekt gegenüber der Umwelt und der sie schützenden Norme geschlossen haben.



■ Provincia di Treviso
Province of Treviso / Provinz Treviso

■ **Vini Montello e Colli Asolani**
Area di produzione / Production area / Produktionsfläche



Terroir. Le nostre viti crescono tra i 150 e i 350 metri di quota. Il tipico terreno rosso, argilloso e calcareo, insieme a una generosa esposizione al sole, garantiscono alla vite i minerali e le sostanze nutritive che fanno del nostro vino un'eccellenza.

Terroir. Our vines grow at altitudes of between 150 and 350 metres. The typical red clayey and chalky soil, together with abundant exposure to the sun, ensure the vines receive the nutritious substances and minerals that make our wines so excellent.

Terroir. Unsere Reben wachsen zwischen 150 und 350 Meter über dem Meeresspiegel. Die typische rote, lehmige und kalksteinige Erde, zusammen mit einer großzügigen Sonneneinstrahlung garantieren den Reben die Mineralien und die Nährstoffe, die unseren Spitzenwein erbringen.



COSTA

COSTA

COSTA

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE**

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE**

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE**

**EXTRA BRUT
ARDIVA**

**MILLESIMATO
PRA' GRANDE**

**EXTRA DRY
SOTTOCRO**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



L'ECCELLENZA DELL'ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita il Prosecco entra nella più alta classificazione italiana dei vini di qualità e sancisce un legame indissolubile con il suo territorio. Dalle uve provenienti dai migliori vigneti della nostra cantina nasce la linea Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. che trova la sua massima espressione nei tre Spumanti “Pra’ Grande” Dry Millesimato, “Sottocroda” Extra Dry ed “Ardiva” Extra Brut. Molto apprezzate anche le versatili tipologie ‘Frizzante’ e ‘Tranquillo’ dal carattere informale.

The appellation Controlled and Guaranteed Designation of Origin puts this Prosecco in the highest classification of Italian quality wines and establishes an unbreakable bond with its territory. The grapes of Costa winery's finest vineyards are used to make the Asolo Prosecco Superiore DOCG range which is represented at its best by the three Sparkling wine versions: Dry Millesimato, “Sottocroda” Extra Dry and “Ardiva” Extra Brut. The very versatile ‘Frizzante’ (semi-sparkling) and ‘Tranquillo’ (still) wines with their informal character are also very popular.

Mit der Qualitätsbezeichnung für Weine aus bestimmten Anbaugebieten kommt Prosecco in der höchsten italienischen Klassifizierung der Qualitätsweine und erstellt eine unzertrennliche Verbindung mit seinem Gebiet. Aus den Trauben aus den besten Weinbergen unseres Weinkellers entsteht die Reihe Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G, die ihren höchsten Ausdruck in den drei Sekten „Pra’ Grande“ Dry Millesimato, „Sottocroda“ Extra Dry und „Ardiva“ Extra Brut findet. Die sehr vielseitigen Arten ‘Frizzante’ und ‘Tranquillo’ mit informellem Charakter sind sehr geschätzt.



**“PRA' GRANDE”
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
DRY MILLESIMATO**

Spumante millesimato dall'aroma fruttato. Ottimo come aperitivo, si abbina con eleganza ai piatti a base di pesce, crostacei e alla fine pasticceria.

Single vintage sparkling wine with a fruity and palatable flavour. Excellent as an aperitif, it can be enjoyed with fish and shellfish dishes and, at the end of a meal, with pastries.

Millesimato-Sekt aus dem fruchtigen Aroma. Hervorragend als Aperitif, passt gut mit Eleganz, zu Gerichten mit Meeresfrüchten, Krustentieren und feinen Backwaren.



**“SOTTOCRODA”
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY**

Spumante dal bouquet fruttato e un gusto morbido e sapido. Ideale per aperitivi e cocktail, si abbina perfettamente ai primi piatti a base di pesce.

Sparkling wine with a straw yellow colour, fruity bouquet and a smooth and flavoursome taste. Ideal for aperitifs and cocktails, pairs well with fish-based starters.

Sekt mit fruchtigem Bukett und einem weichen und delikaten Geschmack. Ideal für Aperitifs und Cocktails, passt gut zu Fischgerichten.



**“ARDIVA”
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA BRUT**

Spumante dal sapore secco, fresco e sapido, perfetto come aperitivo o in abbinamento ad antipasti di pesce, frutti di mare e formaggi leggeri.

Sparkling wine with a dry, fresh and full flavour, ideal as an aperitif but it also goes very well with fish starters, seafood and light cheeses.

Sekt mit trockenem, frischem und delikatem Geschmack, ideal als Aperitif oder mit Fischvorspeisen, Meeresfrüchten und leichten Käsesorten.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Alcol - Alcohol - Alkohol	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	20,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	6,00 g/l

Formati - Sizes - Format	0.75 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt.
--------------------------	--------------------------

Altri formati speciali sono disponibili su richiesta / Other special sizes available upon request / Weitere Sondergrößen auf Wunsch erhältlich

Alcol - Alcohol - Alkohol	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	14,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	6,00 g/l

Formati - Sizes - Format	0.75 Lt - 1.5 Lt
--------------------------	------------------

Alcol - Alcohol - Alkohol	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	2,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	6,00 g/l

Formati - Sizes - Format	0.75 Lt
--------------------------	---------



**ASOLO PROSECCO
D.O.C.G.
FRIZZANTE**

Vino frizzante dal gusto fruttato e dallo straordinario connubio di freschezza e sapidità. Versatile, adatto a piatti di pesce e nei momenti di convivialità.

Sparkling wine with a fruity flavour and an extraordinary mix of crispness and savouriness. A very versatile wine, perfectly matched with fish dishes and ideal for enjoying among friends.

Fruchtiger Sekt und einzigartige Kombination von Frische und Geschmack. Vielseitig und passt zu Fischgerichten bei geselligen Augenblicken.



**ASOLO PROSECCO
D.O.C.G.
TRANQUILLO**

Vino tranquillo ideale per chi non ama le bollicine. Aroma fruttato con percezione tipica della mela verde. Si sposa bene con tutti i pasti.

A still wine, ideal for those not keen on bubbles. A fruity aroma with typical hints of green apples. Perfect for all types of meal.

Schäumender Wein Ideal für diejenigen, die die Blasen nicht mögen. Fruchtiges Aroma mit typischer Wahrnehmung eines grünen Apfels. Er passt gut zu allen Mahlzeiten.

ASOLO PROSECCO D.O.C.G.

Alcol - Alcohol - Alkohol	11% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	10,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	5,80 g/l

Formati - Sizes - Format	0,75 Lt
--------------------------	---------

Alcol - Alcohol - Alkohol	11% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	5,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	5,80 g/l

Formati - Sizes - Format	0,75 Lt
--------------------------	---------



ROSSO DEL BOSCO

*L'arte di aspettare il momento
giusto ci dona questo vino.
Nel suo carattere, un segreto
custodito dal tempo.*

ROSSO COLLI TREVIGIANI I.G.T.

11 / 173

COSTA



Saper aspettare è un'arte e la pazienza un valore che ci è stato tramandato. È così che nasce il nostro "Rosso del Bosco", frutto di una selezione di uve cabernet sauvignon e merlot. Dall'appassimento in vite prima della raccolta all'affinamento in tonneau, fino al riposo in bottiglia, il suo carattere speciale è un dono del tempo.

Being able to wait is an art and patience is a virtue that has been passed down to us. These are the elements that go into the making of our "Rosso del Bosco", the product of a selection of cabernet sauvignon and merlot grapes. From the process of leaving the grapes on the vine for a late harvest to ageing in tonneaux, and then allowing the wine to lie in the bottle, its special character is a gift of time.

Abwarten ist eine Kunst und die Geduld ein Wert, der uns überliefert worden ist. Unser „Rosso del Bosco“ ist so entstanden, das Ergebnis einer Auswahl von Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben. Vom Verwelken auf der Rebe vor der Ernte zur Alterung im Tonneau, bis die Reifung in die Flasche, ihr besonderer Charakter ist ein Geschenk der Zeit.

**"ROSSO DEL BOSCO"
ROSSO COLLI
TREVIGIANI
I.G.T.**

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, profumo di bosco molto speziato, sapore pieno, rotondo e ben strutturato. Da abbinare a carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Intense ruby red in colour with purple highlights, it has a very spicy woody fragrance and a taste that is full, round and well structured. Excellent with red meats, roasts, wildfowl and mature cheeses.

Intensiv rubinrote Farbe mit purpurmen Reflexen, sehr würzige Waldduft, vollmundig, rund und gut strukturiert. Er passt zu rotem Fleisch, Braten, Wild und reifer Käse.



O11

ROSSO COLLI TREVIGIANI I.G.T.

Alcol - Alcohol - Alkohol	12,5% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	2,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	5,00 g/l

Formati - Sizes - Format	0.75 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt.
--------------------------	--------------------------



**MERLOT
MONTElLO E
COLLI ASOLANI
D.O.C.**

Colore rosso vivo, sapore asciutto, sapido, robusto e giustamente tannico. Si abbina alle paste fresche con ragù di carne, ai risotti e ai secondi a base di carne.

The colour is bright red, the taste is dry, full-bodied, robust and perfectly tannic. The ideal accompaniment to fresh pasta dishes with meat sauce, risotto and meat main courses.

Wein mit leuchtend roter Farbe, mit trockenem, delikatem, robustem und tannighaltigem Geschmack. Er past zu Nudeln mit Fleischsosse, Risotto und einem zweiten Gang aus Fleisch.



**CABERNET
FRANC
MONTElLO E
COLLI ASOLANI
D.O.C.**

Vino colore rosso vivo con lievi riflessi granati. Tipico sapore erbaceo intenso e fresco. Si abbina a grigliate di carni miste, alla cacciagione e alla selvaggina allo spiedo.

Bright red in colour and with slight gamet highlights, this wine has a typical intense grassy and fresh taste. Perfect with mixed grilled meats and game and wildfowl roasted on the spit.

Intensiv rubinrote Farbe mit leichten körnigen Reflexen und mit dem typischen intensiven und frischen Geschmack nach Gras Er passt zu gegrilltem Fleisch, Wild und Wildbret-Spieße.



**CABERNET
SAUVIGNON
MONTElLO E
COLLI ASOLANI
D.O.C.**

Colore rosso vivo intenso, sapore pieno, rotondo e ben strutturato. Vino ideale per accompagnare secondi a base di carne o in abbinamento a formaggi stagionati.

Bright red in colour, its flavour is full, round and well structured. Delicious served with white and red meat dishes and mature cheeses.

Intensiv rubinrote Farbe, vollmundig, rund und gut strukturiert. Der ideale Wein für Fleischgerichte und reife Käsesorten.

MONTElLO E COLLI ASOLANI D.O.C.

Alcol - Alcohol - Alkohol	12% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	2,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	5,00 g/l
Formati - Sizes - Format	0.75 Lt

Alcol - Alcohol - Alkohol	12,5% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	2,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	5,00 g/l
Formati - Sizes - Format	0.75 Lt

Alcol - Alcohol - Alkohol	12,5% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	2,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	5,00 g/l
Formati - Sizes - Format	0.75 Lt



CHARDONNAY MONTELO E COLLI ASOLANI D.O.C.

Vino dal tipico colore giallo paglierino con riflessi verde-dorati. Sapore deciso e di buona struttura. Ottimo se servito con dei primi piatti di riso o con secondi di carni bianche.

Wine with a typical straw yellow colour and greenish-golden highlights. The taste is decisive and well structured. Excellent with rice-based first courses or with white meat main dishes.

Wein mit der typischen strohgelben Farbe mit grün-goldenen Reflexen. Reiner, kräftiger und vollmundiger Geschmack. Ausgezeichnet, wenn er mit Reisgerichten oder Geflügelfleisch serviert wird.

Alcol - Alcohol - Alkohol	12% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	5,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	5,50 g/l

Formati - Sizes - Format 0.75 Lt



“COL FONDO” VINO FRIZZANTE RIFERIMENTAZIONE IN BOTTIGLIA I.G.T.

“Col Fondo” è il più storico prodotto della cantina. Vino versatile in ogni occasione, si abbina bene ai primi piatti e ai secondi leggeri come carni bianche o pesce.

“Col Fondo” is the winery's oldest product. A versatile wine for all occasions, it goes well with first courses and light main courses such as white meats and fish.

„Col Fondo“ ist der historischste Wein, der im Keller produziert wird. Vielseitiger Wein bei jeder Gelegenheit, passt gut zu den Hauptgerichten oder einem leichten zweiten Gang wie Geflügelfleisch oder Fisch.

BIANCO COLLI TREVIGIANI I.G.T.

Alcol - Alcohol - Alkohol	11% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue - Restzucker	2,00 g/l
Acidità totale - Total acidity - Gesamtsäure	5,00 g/l

Formati - Sizes - Format 0.75 Lt





*Il vino è il condensato
di un territorio,
di una cultura,
di uno stile di vita.*

*Wine is the condensate
of a territory,
of a culture.
of a life style.*

*Der Wein ist das Kondensat
eines Territoriums
einer Kultur,
einer Lebensweise.*

Ernest Hemingway



VINI COSTA Società Agricola S.S.

Via Cimitero, 24 - 31044 Biadene di Montebelluna, Treviso - Italy
Tel. & Fax. +39 0423 600673 Email: info@vinicosta.it

www.vinicosta.it

Design. Pepeverde agency
Photo. Lorenzo Ferraro
Printed in Italy by Faggonato Tipolitografia

