



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

ASOLO PROSECCO D.O.C.G.

Spumante ottenuto dalle uve dei vigneti della collina di “Mercato Vecchio” nella zona dell’Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed un bouquet che ricorda la mela e il glicine bianco. Questo spumante dal sapore secco, fresco e sapido è perfetto come aperitivo ma si abbina splendidamente ad antipasti di pesce, frutti di mare e formaggi leggeri.

Sparkling wine made with grapes from the vineyards on the “Mercato Vecchio” hill in the Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. area. A straw yellow colour with greenish highlights and a bouquet reminiscent of apple and white wisteria. This sparkling wine with a dry, fresh and full flavour is an ideal aperitif but it also goes very well with fish starters, seafood and light cheeses.



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

SCHEDA TECNICA

Zona di origine:	Vitigni di proprietà nella zona del Montello (Mercato Vecchio) - Treviso
Vitigno:	100% Glera (storicamente definito Prosecco)
Terreno:	Argilloso di colorazione rossa con buona dotazione minerale
Esposizione vitigni:	Sud
Altitudine:	Alta collina
Forma di allevamento:	Sylvoz
Resa:	12.000 / 13.000 Kg/ha
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. A mosto illimpidito si aggiungono i lieviti selezionati e quindi posto a fermentazione a temperatura controllata
Metodo di spumantizzazione:	Rifermentazione in grandi recipienti
Presa di spuma:	40 giorni
Affinamento:	90 giorni sui lieviti

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	11,5% Vol.
Residuo zuccherino:	2,00 g/l
Acidità totale:	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage:	Fine e persistente
Spuma:	Cremosa
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo:	Sentori di mela e glicine bianco
Gusto:	Secco, sapido ed intenso
Abbinamento:	Cocktail ed aperitivi, ideale con primi piatti a base di pesce
Temperatura di servizio:	8°C
Conservazione:	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

Formati disponibili Available sizes	Bottiglia classica 0.75 Lt Classic bottle 0.75 Lt.
--	---



TECHNICAL DESCRIPTION

Area of origin:	Vines owned in the Montello - (Mercato Vecchio) Treviso area
Variety:	100% Glera (historically called Prosecco)
Soil type:	Clayey with red colouring and good mineral content
Vine exposure:	South
Altitude:	High Hill
Training system:	Sylvoz
Yield:	12,000 / 13,000 Kg/ha
Harvest period:	Last week of September
Winemaking method:	Soft pressing and cold static decantation. The selected yeast is added to clarified must and then placed in temperature-controlled fermentation
Sparkling wine method:	Fermentation in large vessels
Fermentation:	40 days
Aging:	90 days on the lees

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Alcohol:	11,5% Vol.
Sugar residue:	2,00 g/l
Total acidity:	6,00 g/l

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

Perlage:	Fine and persistent
Foam:	Creamy
Colour:	Straw yellow with greenish hues
Bouquet:	Hints of apple and white wisteria
Flavour:	Dry, full and intense
Food matches:	Cocktails and aperitifs, pairs well with fish-based starters
Serving temperature:	8°C
Storage:	Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity

VINI COSTA Società Agricola S.S.

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