



PROSECCO DOC  
SPUMANTE EXTRA DRY



# LA COSTA

## PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY

*Vitigno* Prosecco

*Cenni Storici* Le numerose ricerche effettuate non sono riuscite con certezza a identificare la vera patria dell'uva Prosecco, ma è certo che il nome di questo vitigno è stato dato dall'omonimo paese vicino a Trieste, dove veniva chiamato inizialmente Glera. Nel paese di Prosecco, pur vantando i natali di questo vitigno, oggi non è più presente se non molto limitatamente. Altra cosa certa è che l'uva Prosecco viene coltivata da immemore tempo sui pendii degli euganei e che quindi possa essere considerata a tutti gli effetti autoctona dei Colli Euganei. Comunque sia, l'uva Prosecco ha trovato sui Colli Euganei un'invidiabile e particolare habitat dove esprime alti livelli qualitativi.

*Vinificazione* La raccolta dell'uva avviene leggermente in anticipo rispetto alla piena maturazione dato che la gradazione alcolica del vino base non supera i 10,5° alcolici. Le uve arrivate in cantina vengono diraspate e raffreddate fino a una temperatura di 7-8 gradi. Pressate sofficemente mediante una pressa pneumatica, e il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi. Travasato viene fatto fermentare a temperatura controllata di 18-20° C. Mediante costanti e accurati controlli si valuta se necessita di ulteriori travasi o altre operazioni di cantina. Il vino viene filtrato e preparato per la rifermentazione che avviene in apposite vasche chiamate autoclavi, dove raggiunge la pressione voluta e sprigiona tutti i requisiti qualitativi.

*Ettari coltivati* 20 ha

*Terreno* Pedecollinare argilloso

*Tipologia* Spumante extra dry

*Degustazione* Profilo aromatico fresco e leggiadro con sensazioni che ricordano un bouquet floreale e note di frutta e agrumi. Il vino è come il profumo spensierato, piacevole, fresco e terribilmente accattivante.

*Abbinamento consigliato* In qualsiasi momento da solo. Come aperitivo e antipasti di pesce crudo. Da merenda con salumi e formaggi leggeri

*Temperatura di servizio* Da servire a 6-8°C

VITIVINICOLA LA COSTA SOC. AGR. DEI F.LLI FACCHIN S. S.

Via Guglielmo Marconi, 1479 - 35030 Vo' - Padova - Telefono / Fax +39 049 9940195  
e-mail: lacosta@vinilacosta.com - internet: www.vinilacosta.it