



VENETO – ITALIA

AZIENDA AGRICOLA COSTADILÀ

ERNESTO CATTEL E MAURO LORENZON

a Tarzo

8,5 ha - 70.000 bt



2008
Saliz
erba alta
collina
vigneron giardiniere
humus
maiale
tramacchiato
vitigni autoctoni

Verdiso
Bianchetta
Perera
Marzemino Trevigiano
(Bastarda)
vendemmia
manuale
manualità
lunghe
fermentazioni

inox
rifermentazione
bottiglia
essenzialità
arancione 280 slm
mineralità
integro
naturale

● BIANCO FRIZZANTE DEI COLLI TREVIGIANI COSTADILÀ SUR LIE 450 s.l.m.



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Sassoso, di origine morenica, poco profondo ed asciutto. Vigneto San Lorenzo, situato nell'area orientale dei colli Trevigiani, nel comune di Vittorio Veneto, tra i 350/450 mt di altitudine con esposizione sud, sud-ovest.

Vitigno: Prosecco Tondo (Glera).

Estensione del vigneto: 3 ha

Tipo d'impianto: Guyot mono laterale.

Densità media ceppi per ha: 3000

Età media del vigneto: 5/6 anni.

Produzione media per ettaro: 100/130 quintali.

Vendemmia: inizio metà ottobre, raccolta manuale 100% in piccole cassette.

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve, con macerazione di 3 giorni sulle bucce, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura non controllata con lieviti indigeni. Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi. Presa di spuma con aggiunta di mosto, non fermentato da torchiatura di stesse uve lasciate in appassimento sino a marzo. Affinamento in bottiglia sino a fine estate.

Solforosa totale (SO₂): ±0 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 26000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco frizzante dal naso fruttato, esotico e dalla bocca elegante con nota minerale, sapida e nel finale sostenuta da sottilissime bollicine.

Modalità di servizio:

Modo 1: Aprire la bottiglia, leggermente inclinata per evitare la fuoriuscita del vino, versare lentamente nel bicchiere finché non esce torbido: chi desidera il fondo, ne farà richiesta.

Modo 2: Caraffare lentamente per separare i sedimenti del vino, e servire in una flûte o in un bicchiere che abbia il "punto-perlage".

Modo 3: Agitare prima "dell'uso", aprire la bottiglia ben fredda, tenendola leggermente inclinata e servirla direttamente nel bicchiere. Assaporerete il prosecco con il suo gusto originalmente amarognolo e sentirete le bollicine in bocca senza vederle...

ABBINAMENTI

Vino glou-glou

● BIANCO FRIZZANTE COLLI TREVIGIANI COSTADILÀ SUR LIE 330 S.L.M.



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: poco profondo marnoso e argilloso. Vigneti (Vigneto Le Serre, Campea di Miane) situati tra i 250/350 mt di altitudine con esposizione sud-est.

Vitigno: Prosecco Tondo (Glera), Bianchetta Trevigiana e Verdiso.

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: doppio capovolto.

Densità media ceppi per ha: 3000

Età media del vigneto: 30 anni.

Produzione media per ettaro: 100/120 quintali.

Vendemmia: fine settembre inizio ottobre; raccolta manuale 100% in piccole cassette.

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione sulle bucce di 5 giorni, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura non controllata con lieviti indigeni. Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi. Presa di spuma: rifermentazione naturale in bottiglia come la pratica tradizionale (con uva messa ad appassire in vendemmia) nella primavera successiva con i propri lieviti e zuccheri per la durata di circa 3 mesi.

Solforosa totale (SO₂): ±18 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 8000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco frizzante dal naso fruttato e dalla bocca croccante come il pane appena sfornato, dalla giusta spalla data dal tannino, con un'elegante nota minerale e dal finale leggermente amarognolo.

Modalità di servizio:

Modo 1: Aprire la bottiglia, leggermente inclinata per evitare la fuoriuscita del vino, versare lentamente nel bicchiere finché non esce torbido: chi desidera il fondo, ne farà richiesta.

Modo 2: Caraffare lentamente per separare i sedimenti del vino, e servire in una flûte o in bicchiere che abbia il "punto-perlage".

Modo 3: Agitare prima "dell'uso", aprire la bottiglia ben fredda, tenendola leggermente inclinata e servirla direttamente nel bicchiere. Assaporerete il prosecco con il suo gusto originalmente amarognolo e sentirete le bollicine in bocca senza vederle...

ABBINAMENTI

Vino glou-glou e da tutto pasto.



● BIANCO FRIZZANTE DEI COLLI TREVIGIANI COSTADILA IGT 280 s.l.m. ~~SO₂~~



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: poco profondo, marnoso e argilloso. Vigneto in località di Lumon di Campea di Miane situato tra i 250/350 mt di altitudine con esposizione sud, sud-est.

Vitigno: Prosecco Tondo, Bianchetta, Verdiso

Estensione del vigneto: n.p. ha

Tipo d'impianto: doppio capovolto.

Densità media ceppi per ha: 3000

Età media del vigneto: 30/40 anni.

Produzione media per ettaro: 100 quintali.

Vendemmia: fine settembre inizio ottobre; raccolta manuale 100% in piccole cassette. IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura delle uve, fermentazione e macerazione sulle bucce per 15 giorni, a temperatura non controllata con lieviti indigeni. Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi. Presa di spuma: secondo la pratica tradizionale, rifermentazione naturale in bottiglia. Prima dell'imbottigliamento aggiunta di mosto non fermentato, da torchiature di stesse uve lasciate in appassimento fino a marzo.

Solforosa totale (SO₂): ±0 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca 12000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco frizzante dal colore arancione, dal naso fruttato e dalla bocca morbida, bucciosa, croccante, con un'elegante nota minerale e dal finale leggermente amarognolo.

Modalità di servizio:

Modo 1: Aprire la bottiglia, leggermente inclinata per evitare la fuoriuscita del vino, versare lentamente nel bicchiere finché non esce torbido: chi desidera il fondo, ne farà richiesta.

Modo 2: Caraffare lentamente per separare i sedimenti del vino, e servire in una flûte o in un bicchiere che abbia il "punto-perlage".

Modo 3: Agitare prima "dell'uso", aprire la bottiglia ben fredda, tenendola leggermente inclinata e servirla direttamente nel bicchiere. Assaporerete il prosecco con il suo gusto originalmente amarognolo e sentirete le bollicine in bocca senza vederle...

ABBINAMENTI

Vino glou-glou ma con struttura data dalla macerazione.

● ROSSO DEI COLLI TREVIGIANI IGT ~~SO₂~~



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: argilloso e conglomerato roccioso.

Vitigno: Marzemino trevigiano, Merlot

Estensione del vigneto: 1,8 ha.

Tipo d'impianto: n.p.

Densità media ceppi per ha: n.p.

Età media del vigneto: 25/30 anni.

Produzione media per ettaro: 60/70 quintali.

Vendemmia: fine settembre inizio ottobre; raccolta manuale 100% in piccole cassette. IN CANTINA

Vinificazione: pigia-diraspatura delle uve, fermentazione e macerazione sulle

bucce per 20 giorni in tini di acciaio, a temperatura non controllata con lieviti indigeni. Affinamento negli stessi sulle fecce fini. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±0 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca.12500.

CARATTERISTICHE

Vino rosso leggermente mosso, dal naso fruttato e pepato, dalla bocca croccante, fresca, dal finale leggermente speziato e amarognolo.

ABBINAMENTI

Vino glou-glou da tutto pasto, per tutte le occasioni.