



Coste tranquillo D.O.C.G.





Coste tranquillo D.O.C.G.

Questo vino esalta tutte le proprietà organolettiche caratteristiche del prosecco, ha colore giallo paglierino scarico, molto delicato con profumi fruttati maturi di mela e albicocca, con sentori di petalo di rosa che lo completa. Al gusto è rotondo corposo e ovattato, retrogusto intenso, lievemente salato. Elegante vino da tutto pasto specialmente con primi e risotti alle erbe, carni bianche, ma anche importanti piatti di pesce soprattutto crostacei.

Dati tecnici: alcol 11% v/v; zuccheri 9 g/l.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Uve selezionate: 100% Prosecco selezionate.

Zona di produzione: ripidi vigneti di Combai,

Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno: morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcino.

Vendemmia: ultima decade di settembre.

Vinificazione: classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. Viene successivamente stabilizzato in autoclave.

This wine exalts all the peculiar organoleptic properties of the prosecco. It is pale straw yellow coloured. Its aroma is very delicate with fruit scents of ripe apple and apricot and hints of petal of rose. Its flavour is rounded, firm and softened with a strong after-aroma lightly salty.

This elegant wine for the whole meal goes well with first dishes such as herbal risotto and white meats, but also with important fish dishes and especially with shellfishes.

Technical data: alcohol Vol. 11%; sugar content 9g/l.

Serving temperature: 10-12° C.

Selected grapes: 100% Prosecco

Production area: the steep vineyards of Combai.

Vineyards features: traditional vineyards of the prosecco area, completely placed on the hills facing south. They are cultivated with the traditional double-arched cane system.

Soil: soft, well structured, clayey with skeleton, well provided with organic substance with neutral-alkaline pH.

Grape harvest: the last decade of September.

Vinification: traditional fermentation without the skins with a reductive technique, that is a fermentation on clean must at a controlled temperature of 19-21° C with selected yeasts. Then it is stabilized in an autoclave.

Spumanti Serre
Via Casale Vacca, 8
31030 Combai di Miane - (TV)
Tel: +39 0438 893502 - Fax: +39 0438 899649
www.proseccoserre.com - info@proseccoserre.com