VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DRY DOCG

Il Prosecco DOCG Superiore di Cartizze rappresenta la versione più esclusiva, l'apice qualitativo del mondo del Prosecco.
Si produce solamente in una zona collinare di solo 1 km quadrato di superficie – nel cuore del distretto di Valdobbiadene, la città storica più famosa del Prosecco per la qualità delle uve e gli splendidi paesaggi.

COLORE
Paglierino tenue, con luminosi riflessi aurei, reso brillante dal perlage finissimo e persistente.

BOUQUET
Profumi di frutta matura, quali la mela e la pera, gli agrumi; la nota dominante è quella del glicine in fiore con un dolce richiamo alle mandorle glassate. Sapore delicato e al tempo stesso pieno; equilibrata acidità. Struttura morbida, satura e dalle inconfondibili aristocratiche peculiarità.

VITIGNI
100% Glera.

UBICAZIONE
Sui versanti meridionali delle colline di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza.

TERRENO
Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz, Guyot.

VENDEMMIA
Manuale, a fine settembre.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (15/18 °C) ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE
5,5 g/lt +/-0,5

ALCOL SVOLTO
11,5 % vol +/-0,8

RESIDUO ZUCCHERINO
25,5 g /lt +/-1,1

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8 °C

ABBINAMENTI
Spumante da dessert, è ottimo con i dolci della tradizione, dalla pasta frolla alle crostate ai biscotti di casa.

Prosecco DOCG Superiore di Cartizze represents the most exclusive version, the top quality in the Prosecco world.
It is produced on a hilly area of just 0,39 square miles – in the heart of the municipality of Valdobbiadene, the most famous historical city of Prosecco, renowned for the quality of the grapes and the beautiful landscapes.

COLOUR
Pale straw colour, with golden glints. Brilliant thanks to its fine and persistent perlage.

BOUQUET
Aroma of ripe fruits, such as apple and pear, orange and lemon; on the palate the wisteria in blossom aroma comes forth, and a sweet hint reminds of glacé almonds. Delicate and full body; well-balanced acidity. Delicate, elegant and noble structure.

VARIETAL(S)
100% Glera.

PRODUCTION AREA
Exposure on south-facing hills in Santo Stefano and San Pietro di Barbozza.

SOIL
Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM
Sylvoz, Guyot.

HARVEST
Manual, end of September.

VINIFICATION
Soft pressing, static decanting of the must and fermentation at a controlled temperature (15/18 °C) by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 90 days. Fermentation process through Charmat method lasting between 6 and 8 weeks, cold tartaric stabilization and micro-filtration before bottling.

ACIDITY
5,5 g /lt +/-0,5

ALCOHOL
11,5 % vol +/-0,8

RESIDUAL SUGAR
25,5 g /lt +/-1,1

AVAILABLE PACKAGING
Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE
43-46 °F

PAIRING
Excellent with desserts, in particular shortbread cakes and home-made biscuits. Excellent also as aperitif.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO DRY

COLORE
Brillante, giallo paglierino, dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET
Aroma delicato e armonico, con buona intensità, che regala note inebrianti, fruttate e fiorite dal gusto morbido, ed una deliziosa nota di mandorle glassate. Struttura schietta e al tempo stesso delicata. Sapore fresco, vellutato e generoso, accompagnato da una sapidità equilibrata.

VITIGNI
100% Glera.

TERRENO
Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto.

VENDEMMIA
Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE
5,7 g/lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO
11,5 % vol +/-0,5

RESIDUO ZUCCHERINO
25,0 g/lt +/- 3,0

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8 °C

ABBINAMENTI
Ottimo non solo alla fine di un pranzo importante, ma in ciascun brindisi augurale per rendere più festosa ogni cerimonia.

COLOUR
Brilliant straw colour and fine, persistent perlage.

BOUQUET
Delicate and harmonic, with floral and fruity aromas, and a sweet hint reminding of glacé almonds. Delicate and firm structure at the same time. Fresh, velvet smooth but also full and well-balanced flavour.

VARIETAL(S)
100% Glera.

SOIL
Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM
Arched cane.

HARVEST
Manual, end of September.

VINIFICATION
Soft pressing, static decanting of the must, fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60 days. Stabilization obtained with the long Charmat method, cold tartaric stabilization (4° C) and micro-filtration before bottling.

ACIDITY
5,7 g/lt +/- 0,5

ALCOHOL
11,5 % vol +/-0,5

RESIDUAL SUGAR
25,0 g/lt +/- 3,0

AVAILABLE PACKAGING
Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE
43-46 °F

PAIRING
Excellent at the end of a meal and to celebrate all important events.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

COLORE
Giallo paglierino, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET
Aroma vivace, delicato e ricco di profumi di frutta, mela, pera ed un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. Struttura morbida, piena e convincente. Buon sapore, delicato e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente.

VITIGNI
100% Glera.

TERRENO
Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA
Manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4 °C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE
6,0 g/lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO
11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO
15,5-18,0 g /lt +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt | Magnum 1,5 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
7-9° C

ABBINAMENTI
Da apprezzare servito con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR
Brilliant straw colour with a fine and persistent perlage.

BOUQUET
Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas and a scent of lemon and flowers. Delicate, full and firm structure. Full bodied, both delicate and dry thanks to its well-balanced acidity.

VARIETAL(S)
100% Glera.

SOIL
Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM
Sylvoz and arched cane.

HARVEST
Manual, at the end of September.

VINIFICATION
Soft pressing, static decanting of the must, fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60 days. Stabilization obtained with the Charmat method, cold tartaric stabilization (4 °C) and micro-filtration before bottling.

ACIDITY
6,0 g/lt +/- 0,5

ALCOHOL
11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR
15,5-18,0 g /lt +/- 0,1

AVAILABLE PACKGING
Bottle 0,75 lt | Magnum 1,5 lt

SERVING TEMPERATURE
45 -48 °F

PAIRING
It goes well with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese and white meats.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

COLORE
Brillante, giallo paglierino, reso vitale da un perlage fine e persistente.

BOUQUET
Caratterizzato da profumi ricchi di sentori di agrumi e di fiori, che si sposano con una piacevole nota di crosta di pane. Struttura energica. Il perlage finale assicura la persistenza del sapore e la pienezza pur delicata del gusto. Buon corpo, sapore delicato e, al tempo stesso, asciutto grazie ad una acidità ben presente.

VITIGNI
100% Glera.

TERRENO
Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz, Guyot e cordone speronato.

VENDEMMIA
Manuale a settembre.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE
6,0 g/lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO
11,0% vol +/-0,50

RESIDUO ZUCCHERINO
11,0-13,0 g/lt +/-0,5

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt | Magnum 1,5 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
7-9° C

ABBINAMENTI
Adatto con antipasti, anche elaborati, di pesce e verdure, primi con frutti di mare, piatti di pesce al forno o, come è in uso nella zona di produzione, a tutto campo e, naturalmente, in tutti i momenti di festa.

COLOUR
Brilliant straw colour with a very fine perlage.

BOUQUET
Orange, lemon and field flower aromas with crust of bread. Full structure and persistent taste on the palate thanks to its perlage. Fresh, harmonic and velvet smooth flavour. Well bodied, both delicate and dry taste, thanks to its well-balanced acidity.

VARIETAL(S)
100% Glera.

SOIL
Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM
Sylvoz, Guyot and arched cane.

HARVEST
Manual, September.

VINIFICATION
Soft pressing, static decanting of the must, fermentation at controlled temperature with selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90days. Stabilization obtained by using long Charmat method. Cold tartaric stabilization (4° C) and micro-filtration before bottling.

ACIDITY
6,0 g/lt +/- 0,5

ALCOHOL
11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR
11,0-13,0 g/lt +/-0,5

AVAILABLE PACKAGING
Bottle 0,75 lt | Magnum 1,5 lt

SERVING TEMPERATURE
45 -48 °F

PAIRING
Excellent served with starters, also fish and vegetable starters, or with fish first courses and backed fish, and anytime like it is customary in the production area, it goes well for every joyful event.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it

PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO EXTRA DRY

COLORE
Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET
Vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. Struttura morbida, piena e convincente. Sapore morbido e al tempo stesso asciutto, grazie ad una acidità ben presente.

VITIGNI
100% Glera.

TERRENO
Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA
Manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4° C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE
6,0 g /lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO
11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO
14,5 g /lt +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
7°-9° C

ABBINAMENTI
Ottimo con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR
Pale straw colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET
Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas, and a scent of citrus fruit towards flowery flavour. Full, delicate and firm structure. Medium-bodied, delicate and dry taste at the same time thanks to a good level of acidity.

VARIETAL(S)
100% Glera.

SOIL
Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM
Sylvoz and arched cane.

HARVEST
Manual, at the end of September.

VINIFICATION
Soft pressing, static decanting of the must. Fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90 days. Stabilization obtained with the Charmat method (lasting between 30 days), cold tartaric stabilization (4 °C) and microfiltration before bottling.

ACIDITY
6,0 g /lt +/- 0,5

ALCOHOL
11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR
14,5 g /lt +/- 0,1

AVAILABLE PACKGING
Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE
45 -48 °F

PAIRING
Excellent with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese, white meats.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it

PROSECCO FRIZZANTE DOC TREVISO

COLORE
Paglierino leggero dal perlage delicato e persistente.

BOUQUET
Aroma ricco di sentori floreali, la cui nota dominante è il glicine in fiore, e fruttati, dove si riconosce un netto prevalere della mela acerba e del limone. Sapore invitante, bilanciato, armonico, con sapidità equilibrata, sostenuta da una generosa e convincente struttura.

VITIGNI
100% Glera.

TERRENO
Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz, Guyot.

VENDEMMIA
Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (15/18°C) ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg.
Presa di spuma con metodo Charmat 30/40 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE
5,8 g/lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO
11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO
11,0-12,0 g/lt +/-1,0

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10°C

ABBINAMENTI
Ottimo in accompagnamento all'aperitivo con ogni tipo di antipasto, oppure in abbinamento a primi piatti non elaborati e, naturalmente, perfetto in ogni
occasione.

COLOUR
Pale straw colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET
Floral aromas with pronounced hints of wisteria in blossom and fruity aromas with a scent of lemon and unripe apple coming forth. Attractive flavour, well-balanced, harmonic, full-body structure.

VARIETAL(S)
100% Glera.

SOIL
Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM
Sylvoz , Guyot.

HARVEST
Manual, September.

VINIFICATION
Soft pressing, static decanting of the must and fermentation at a controlled temperature (15/18°C) by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90 days. Stabilization obtained with the Charmat method (30/40 days). Cold tartaric stabilization and microfiltration before bottling.

ACIDITY
5,8 g/lt +/-0,5

ALCOHOL
11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR
11,0-12,0 g/lt +/-1,0

AVAILABLE PACKAGING
Bottle 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
46-50°F

PAIRING
Excellent when served as aperitif with all kinds of starters, ideal also with simple pasta or rice recipes and suitable, of course, for all celebrations.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it

CUVÉE D'OR
SPUMANTE EXTRA DRY

COLORE
Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET
Aroma vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi. Buon corpo, struttura morbida, piena e convincente. Sapore delicato e asciutto grazie ad un'acidità ben presente.

TERRENO
Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA
Manuale a maturazione.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE
6,0 g /lt +/-0,5

ALCOL SVOLTO
11,0 % vol +/-0,8

RESIDUO ZUCCHERINO
15,5 g/lt +/-0,1

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
7-9 °C

ABBINAMENTI
Ottimo con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR
Straw yellow colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET
Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas, and a scent of citrus fruit. Full, delicate and firm structure. Well bodied, delicate and dry taste at the same time thanks to a good level of acidity.

SOIL
Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM
Sylvoz and arched cane.

HARVEST
Manual when ripe.

VINIFICATION
Soft pressing, static decanting of the must. Fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60 days. Stabilization obtained with the Charmat method (lasting between 30 days), cold tartaric stabilization (4°C) and microfiltration before bottling.

ACIDITY
6,0 g /lt +/-0,5

ALCOHOL
11,0 % vol +/-0,8

RESIDUAL SUGAR
15,5 g/lt +/-0,1

AVAILABLE PACKAGING
Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE
45 -48 °F

PAIRING
Excellent with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese, white meats.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it

CUVÉE D'OR SPUMANTE BRUT

COLORE
Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET
Vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. Struttura piena e convincente. Buon corpo, morbido e, al tempo stesso, asciutto grazie ad un'acidità ben presente.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA
Manuale a maturazione.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE
6,0 g/lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO
11,0 % vol +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO
11,5 g/lt +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
7-9° C

ABBINAMENTI
Ottimo con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR
Straw yellow colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET
Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas, and a scent of citrus fruit towards flowery flavour. Full, delicate and firm structure. Well bodied, delicate and dry taste at the same time thanks to a good level of acidity.

TRAINING SYSTEM
Sylvoz and arched cane.

HARVEST
Manual when ripe.

VINIFICATION
Soft pressing, static decanting of the must. Fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60 days. Stabilization obtained with the Charmat method (lasting between 30 days), cold tartaric stabilization (4°C) and microfiltration before bottling.

ACIDITY
6,0 g/lt +/- 0,5

ALCOHOL
11,0 % vol +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR
11,5 g/lt +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING
Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE
45 -48 °F

PAIRING
Excellent with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese, white meats.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

COLORE
Giallo paglierino, carico e brillante.

BOUQUET
Aroma ben espresso e persistente, con lievi note di noce moscata, vaniglia, pesche e fior d'arancio. Struttura buona e convincente. Sapore secco e fresco, si sommano sentori maturi e fruttati, caratterizzati dalla scorza d'arancia con ampia e piena sapidità che a lungo riempie la bocca.

VITIGNI
Pinot Grigio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz.

VENDEMMIA
Manuale, a metà settembre.

VINIFICAZIONE
In bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata in recipienti d'acciaio ad opera di lieviti selezionati.

ACIDITÀ TOTALE
5,5 g /lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO
12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO
5,0 g/lt +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-12° C

ABBINAMENTI
Indicato in accompagnamento a pietanze a base di pesce o carni bianche, con i formaggi e gli affettati. Molto buono anche come aperitivo accompagnato da antipasti leggeri.

COLOUR
Straw yellow, intense and brilliant.

BOUQUET
Well expressed and persistent aroma, reminiscent of nutmeg, vanilla, peaches and orange blossoms. Well balanced and firm structure. Dry and fresh flavour, ripe fruity bouquet characterized by a full aftertaste of orange peel.

VARIETAL(S)
Pinot Grigio.

TRAINING SYSTEM
Sylvoz.

HARVEST
Manual, mid settember.

VINIFICATION
In white, fermentation at a controlled temperature by means of selected yeast in stainless steel tank.

ACIDITY
5,5 g/lt +/- 0,5

ALCOHOL
12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR
5,0 g/lt +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING
Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE
46-54° F

PAIRING
It matches with fish dishes, white meat, as well as cheese and cold cuts. Excellent aperitif with light appetizers.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it

CABERNET FRANC TREVENEZIE IGT

COLORE
Rosso rubino intenso.

BOUQUET
Aroma deciso e ricco di profumi di frutti rossi di bosco. Struttura piena e convincente. buon corpo, pieno, armonico, sapido e persistente

VITIGNI
100% Cabernet Franc.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA
Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE
In rosso, con macerazione di 15 – 20 gg. alla temperatura di 25 – 30 °C, per favorire la dissoluzione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

ACIDITÀ TOTALE
5,2 g /lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO
12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO
2,0 g /lt +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-20 °C

ABBINAMENTI
Ottimo con carni rosse, sia arrostite che grigliate, e formaggi di buona stagionatura.

COLOUR
Red ruby with garnet glints.

BOUQUET
Rich in blackberry and raspberry aromas. Full body, firm. Full, harmonic, savoury flavour and persistent on the palate.

VARIETAL(S)
100% Cabernet Franc.

TRAINING SYSTEM
Sylvoz and arched cane.

HARVEST
Manual, end of September.

VINIFICATION
In red, with maceration lasting 15-20 days at a temperature between 77 and 86 °F, in order to let dissolve the colouring substance present in the grape skin.

ACIDITY
5,2 g /lt +/- 0,5

ALCOHOL
12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR
2,0 g /lt +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING
Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE
61-68 °F

PAIRING
Perfect with meats such as beef, pork, mutton, both roasted and grilled, and with dry cheese.

Costaruél
Via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. (+39) 0438 400302
FAX (+39) 0438 677000

www.costaruel.wine
info@costaruel.it