



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - EXTRA BRUT**

LESS IS MORE
quando lo zero è pieno.

La nuova creazione di Costaruél **sfiora lo zero assoluto** di zuccheri residui. Fresco e vivace, è dedicato alle sensorialità più colte e delicate, che amano la purezza e l'essenzialità. **QUASI ZERO** permette di captare la vera qualità delle uve con cui è realizzato, grazie alla riduzione del dosaggio zuccherino. **Il gusto pieno del prosecco emerge senza imbrogli.**

LESS IS MORE
whenever Zero is full

This new Costaruél creation touches the absolute zero in residual sugar. Fresh and lively, it is dedicated to the finest and understanding nose, loving pure and essential flavours. **QUASI ZERO** lets you catch indeed the natural grapes aroma, thanks to the reduction in sugar. The full flavour of Prosecco stands out without cheating.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11,5% +/- 0,5

ACIDITÀ: 6,00 GR/L +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 GR/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

VENDEMMIA: MANUALE, DAL 20 AL 30 SETTEMBRE

PROVENIENZA: DA UVE GLERA DEI VIGNETI DI ALTA COLLINA NEI COMUNI DI MIANE E FARRA DI SOLIGO

SPUMANTIZZAZIONE: METODO ITALIANO (MARTINOTTI) CON FERMENTAZIONE NATURALE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

ACIDITY: 6,00 GR/L +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR: 6 GR/L

SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

HARVEST: MANUAL, FROM 20 TO 30 SEPTEMBER

VINEYARD LOCATION: GLERA GRAPES GROWN ON HIGH HILLS IN MIANE AND FARRA DI SOLIGO

VINIFICATION: ITALIAN METHOD (MARTINOTTI) WITH NATURAL FERMENTATION



*Gocce
di Perle*