



Handwritten signature:
RIP COSTARUELA RIP



Gocce di Perle

La linea Gocce di Perle è la raffinata selezione del nobile Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato. Uvaggi scelti da un'unica annata e processi controllati donano alle Gocce di Perle l'inconfondibile gusto brillante e fragrante. Gocce di Perle è una produzione limitata Costaruél ed ogni bottiglia è riconoscibile dalla fascetta rilasciata dal Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. che ne garantisce la tracciabilità e ne tutela il massimo livello qualitativo.

Gocce di Perle is the refined selection of the prestigious Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato made by Costaruél. Selected grapes and controlled methods create outstanding vintage wines in taste and fragrance. Gocce di Perle is a limited Costaruél's production and every bottle bears the Government Quality Label, displaying a number that makes it unique and traceable, together with the name and logo of the denomination. It can be recognized by its golden colour, which identifies all of Italy's D.O.C.G.s.





**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*



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

RAW IS ROUND
quando le punte sono tonde.

Il sapiente **equilibrio fra secco e dolce** contraddistingue questa perla firmata **Costaruél**. Un impatto secco dal retrogusto amabile, che lascia il palato pulito e pronto ad assaporare una nuova sensazione. Sorso dopo sorso **la punta di secco si arrotonda** lasciando spazio al piacere del fruttato.

RAW IS ROUND
whenever hints are round

The delicious balance between dry and sweet features this creation by Costaruél. A dry hint with a sweet aftertaste, which lets the palate clean and makes it ready to a new sensation. Sip by sip the dry hint rounds and turns into fruity pleasure.

DATI TECNICI

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

ACIDITÀ: 6,00 GR/L +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 GR/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

VENDEMMIA: MANUALE, SECONDA QUINDICINA DI SETTEMBRE

PROVENIENZA: DA UVE GLERA DEI VIGNETI DI ALTA COLLINA NEI COMUNI DI VALDOBBIADENE, VIDOR E FARRA DI SOLIGO

SPUMANTIZZAZIONE: METODO ITALIANO (MARTINOTTI) CON FERMENTAZIONE NATURALE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

RESIDUAL SUGAR: 9 GR/L

SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

HARVEST: MANUAL, SECOND FIFTEENTH OF SEPTEMBER

VINEYARD LOCATION: GLERA GRAPES GROWN ON HIGH HILLS IN VALDOBBIADENE, VIDOR AND FARRA DI SOLIGO

VINIFICATION: ITALIAN METHOD (MARTINOTTI) WITH NATURAL FERMENTATION

*Gocce
di Perle*





0,375L



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

PICCOLO A CHI ? le dimensioni ingannano

Questo formato è ormai in uso anche per vini pregiati quali Champagne e vini bordolesi. Maneggevole e accessibile, la mezza bottiglia, conosciuta come "il formato dei single", potrebbe oggi essere definita "il formato anti-spreco". Un contenitore elogiato da Hugh Johnson, l'autore dell'Atlante Mondiale dei Vini, perché permette di provare più vini nell'ambito di una sola cena, senza avanzzi o esagerazioni.

WHO IS LITTLE ? size lies

This format is now also in use for fine wines such as Champagne and Bordeaux wines. Wieldy and affordable, the half bottle, known as "the format for singles", could today be defined as "the anti-waste format". A container praised by Hugh Johnson, the author of the World Atlas of Wines, because it allows you to try various wines at a single dinner, without leftovers nor exaggerations.

DATI TECNICI

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

ACIDITÀ: 6,00 GR/L +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 GR/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

VENDEMMIA: MANUALE, SECONDA QUINDICINA DI SETTEMBRE

PROVENIENZA: DA UVE GLERA DEI VIGNETI DI ALTA COLLINA NEI COMUNI DI VALDOBBIADENE, VIDOR E FARRA DI SOLIGO

SPUMANTIZZAZIONE: METODO ITALIANO (MARTINOTTI) CON FERMENTAZIONE NATURALE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

RESIDUAL SUGAR: 9 GR/L

SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

HARVEST: MANUAL, SECOND FIFTEENTH OF SEPTEMBER

VINEYARD LOCATION: GLERA GRAPES GROWN ON HIGH HILLS IN VALDOBBIADENE, VIDOR AND FARRA DI SOLIGO

VINIFICATION: ITALIAN METHOD (MARTINOTTI) WITH NATURAL FERMENTATION



*Gocce
di Perle*



*Gocce
di Perle*

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - EXTRA DRY

EXTRA IS BETTER
quando si è nel dubbio.

Persone diverse, pietanze diverse. Se si cerca di unire una tavolata attorno ad un unico vino, questo è il prodotto adeguato. **Dolce ma non troppo**, si abbina perfettamente a carni, pesce e ai migliori dessert. Il bilanciamento tra dolce e secco lo rende perfetto per tutte le occasioni, dal bicchiere serale con gli amici alla cena in famiglia. **Nel dubbio meglio non dubitare.**

EXTRA IS BETTER
whenever you doubt

Different people and different dishes. If you try to match together a tableful, this is the most suitable wine. Sweet but not too much, it goes perfect with meat, fish, and the best desserts. Its perfect balance between dry and sweet makes it ideal everytime, whenever you have a drink with friends or a family dinner. If you doubt, make the undoubted choice.

DATI TECNICI

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

ACIDITÀ: 6,00 GR/L +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO: 17 GR/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

VENDEMMIA: MANUALE, SECONDA QUINDICINA DI SETTEMBRE

PROVENIENZA: DA UVE GLERA DEI VIGNETI DI ALTA COLLINA NEI COMUNI DI VALDOBBIADENE, VIDOR E FARRA DI SOLIGO

SPUMANTIZZAZIONE: METODO ITALIANO (MARTINOTTI) CON FERMENTAZIONE NATURALE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

RESIDUAL SUGAR: 17 GR/L

SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

HARVEST: MANUAL, SECOND FIFTEENTH OF SEPTEMBER

VINEYARD LOCATION: GLERA GRAPES GROWN ON HIGH HILLS IN VALDOBBIADENE, VIDOR AND FARRA DI SOLIGO

VINIFICATION: ITALIAN METHOD (MARTINOTTI) WITH NATURAL FERMENTATION





CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - DRY

SWEET NEED quando la dolcezza non basta

Chi cerca intensità e dolcezza troverà una buona risposta con questo vino. **La dolcezza** che lo caratterizza lascia spazio **agli aromi dell'uvaggio** con il quale è prodotto. Consigliato per dessert sia secchi che cremosi, quando si vuole **prolungare il piacere** sulle papille gustative.

SWEET NEED whenever sweetness is not enough

Looking for intensity and sweetness this is a great option for a sparkling wine. Its standing sweetness lets you taste its grapes' flavours. Suitable for desserts, both dry ones and creamy ones, and whenever you want delight to last.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11,5% +/- 0,5
ACIDITÀ: 5,70 GR/L +/- 0,5
RESIDUO ZUCCHERINO: 25 GR/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C
VENDEMMIA: MANUALE, SECONDA QUINDICINA DI SETTEMBRE
PROVENIENZA: ALL'INTERNO DELL'AREA DELIMITATA DALLA LEGGE ISTITUTIVA DELLA D.O.C.G., AD UN'ALTITUDINE TRA I 150M E I 300M
SPUMANTIZZAZIONE: METODO CHARMAT LUNGO, STABILIZZAZIONE TARTARICA A FREDDO (4° C) E MICROFILTRAZIONE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ALCOHOL: 11,5% +/- 0,5
ACIDITY: 5,70 GR/L +/- 0,5
RESIDUAL SUGAR: 25 GR/L
SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C
HARVEST: MANUAL, SECOND FIFTEENTH OF SEPTEMBER
VINEYARD LOCATION: GLERA GRAPES GROWN ON HIGH HILLS IN THE D.O.C.G. AREA, ESTABLISHED BY ITALIAN LAW, AT AN ALTITUDE BETWEEN 150M AND 300M
VINIFICATION: CHARMAT METHOD, COLD TARTARIC STABILIZATION (4°C) AND MICRO-FILTRATION BEFORE BOTTLING



*Gocce
di Perle*

Gocce
di Perle

CUVÉE CONCERTO
VINO SPUMANTE ROSÈ - EXTRA DRY

PINK IS TRENDY
quando il rosa è di moda.

La "Cuvée Concerto" esprime già dal nome la sua natura. Un concerto di esperienze gustative, dall'intenso sapore del Raboso, fino al fruttato del Prosecco, la melodia frizzante accompagna il palato lasciandone intatta la sensibilità. Il Rosè sta diventando sempre più una tendenza, forse perchè il mondo non è solo bianco o nero?

PINK IS TRENDY
whenever pink is stylish

"Cuvée Concerto", from its name you can really tell its nature. It is a concert of tasting experiences, from the deep Raboso taste to the fruity Prosecco flavour, the fizzy melody plays the palate without affecting its sensibility. Rosé is getting more and more trendy, maybe because life is not just black and white?

DATI TECNICI

ALCOOL: 11,0% +/- 0,5
ACIDITÀ: 5,50 GR/L +/- 0,5
RESIDUO ZUCCHERINO: 15,50 GR/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C
VENDEMMIA: MANUALE, SETTEMBRE

SPUMANTIZZAZIONE: PRESSATURA SOFFICE, DECANTAZIONE
STATICA DEL MOSTO, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA
CONTROLLATA AD OPERA DI LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E
SOSTA SULLA FECCIA NOBILE PER 60/90 GIORNI.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ALCOHOL: 11,0% +/- 0,5
ACIDITY: 5,50 GR/L +/- 0,5
RESIDUAL SUGAR: 15,50 GR/L
SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C
HARVEST: MANUAL, SEPTEMBER

VINIFICATION: SOFT PRESSING, STATIC DECANTING OF THE MUST,
FERMENTATION AT A CONTROLLED TEMPERATURE BY MEANS OF
SELECTED YEASTS. REFINEMENT AND REST ON NOBLE LEES FOR
60/90 DAYS.





ORIGINI DEL MARCHIO

Costaruél nasce dal termine “Costa”, che un tempo indicava il profilo della collina, e da “Ruél”, che identificava la ruota e le cose tondeggianti. Le 4R sono i nostri capisaldi aziendali, come le borchie metalliche sono sostegno di una ruota sugli assi: Raro, Raffinato, Reale e Ricercato.

THE BRAND'S ORIGINS

Costaruél brand comes from the words “Costa” and “Ruél”, the first one refers to the hill outline and to the small town situated on the hills in Conegliano, namely Costa; whereas Ruél reminds of wheel and roundish shapes. The 4R are our company's cornerstones, as metal bolts support the wheel on its boards: Rare, Refined, Real, Remarkable.





LA FELICITÀ È SOLO UNA QUESTIONE DI APPROCCIO

Così dice mio padre: *“Qualunque cosa farai nella vita, piccola o grande che sia, la devi fare come se in quella cosa tu volessi diventare il numero uno al mondo. - Sì, proprio così dice - il numero uno, non il due o il tre, perché nell’approccio non ti puoi accontentare, devi aspirare ad essere il migliore. Poi magari non ci riesci, perché il risultato non dipende solo da te, perché conta da dove sei partito, quali opportunità realmente ti sono state date, fino a che punto gli strumenti che avevi erano quelli giusti, ma quando sei lì, saper trarre vantaggio da un risultato diverso da quello che ti aspettavi, e magari meritavi, fa parte comunque del percorso per essere il migliore. L’uomo più conosce più crea, quindi non accontentarti mai di quello che conosci”*.

Noi abbiamo scelto di lavorare così.

Mirco e Gianni Lovadina

HAPPINESS IS JUST ABOUT APPROACH

So my father tells me: *“Anything you are going to do in your life, you have to do it as if you were the best in the world, no matters if it is a trifle or an important thing. - yes, he tells me just like that - the best, not the second nor the third, because when you approach you cannot be settled, you have to strive for the best. Then you might not succeed, since result is not just up to you, because of where you started, which opportunities you really had and the instruments you had, how far they were the right ones, all that matters. But once you are in, you have to take full advantage from every result, even if different from what you were expecting and perhaps deserved. It is still part of the journey to becoming the best. If you consider that the more a man knows the more he creates, then you have never to make do with what you already know”*.

We decided to work this way.

Mirco and Gianni Lovadina





COSTARUÉL Head Office
Via Friuli N.7, 31020
San Vendemiano (TV)



(+39) 0438 400302



+39 0438 677000



servizioclienti@costaruel.it



www.costaruel.wine



Costaruél



Costaruel Vini



[costaruel_wine](https://www.instagram.com/costaruel_wine)