



Veneto

Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)

Casa Coste Piane

ETTARI VITATI
6

METODO DI COLTIVAZIONE
NATURALE, NO DISERBO,
NO PRODOTTI SISTEMICI

NUMERO BOTTIGLIE
60.000

NON IN VENDITA A:
AR / MS / SP

**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

Casa Coste Piane produce da sempre il prosecco a rifermentazione naturale e spontanea in bottiglia di antica tradizione, chiamato metodo ancestrale. Oltreché viticoltori e produttori di vino, sono soprattutto custodi del territorio in cui lavorano e vivono per lasciare una terra sana alle generazioni future.



“Custodi del territorio in cui lavorano e vivono per lasciare una terra sana alle generazioni future.”





VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG “FRIZZANTE...NATURALMENTE”

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia, prodotto da un assemblaggio di tutti i vini ottenuti dalle vigne di proprietà.

Uve col quale è fatto

Glera più piccole percentuali di Verdiso, Bianchetta, Perera.

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa (che non toglie lieviti né batteri) a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Poi imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

Produzione

50.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

Tappo

Sughero



“BRICHET” COLLI TREVIGIANI IGT “FRIZZANTE...NATURALMENTE”

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia, prodotto da un singolo vigneto storico con forte presenza di agglomerato sassoso, un cru.

Uve col quale è fatto

Glera, Riesling Renano

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa (che non toglie lieviti né batteri) a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Poi imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



“GLERIS” COLLI TREVIGIANI IGT (TRANQUILLO)

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Glera, Riesling Renano

Vinificazione e affinamento

Le due uve vengono vinificate separatamente, dopo la prima fermentazione dei mosti, il vino ottenuto viene stabilizzato a freddo naturalmente durante tutto l'inverno. I due vini vengono assemblati in primavera poco prima dell'imbottigliamento.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



BIANCO “FRIZZANTE...NATURALMENTE”

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia, prodotto da una selezione di vini ottenuti da due singole vigne ricche di argilla in località Coste Piane e Rolle.

Uve col quale è fatto

Glera Verdiso, Bianchetta

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (corona)

Curiosità

L'etichetta, disegnata da Maurizio Olivetto, illustratore per l'infanzia, proviene dalla collezione di etichette realizzate appositamente per Casa Coste Piane da illustratori della “Mostra Internazionale d'Illustrazione per l'Infanzia Štěpán Zavřel” di Sarmede.



GRAPPA DI PROSECCO

Tipologia

Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto

Glera

Vinificazione e affinamento

“Selezione dei grappoli più belli e più maturi per garantire un grado zuccherino maggiore per una maggior resa in alcool e una maggior esaltazione di profumi.

Dopo la pigiatura la vinaccia selezionata, è stata distillata a bagnomaria da Capovilla Az. Agricola di Rosà - Vicenza (Alcool: 48% vol.)”

Produzione

200 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero