



CASA COSTE PIANE di FOLLADOR LORIS - VIA COSTE PIANE, 2 - 31049 S. STEFANO DI VALDOBBIADENE (TV)
Tel. (0423) 900219 Fax (0423) 900671 - PART. IVA 02433250269 - COD. FISC. FLL LRS 53B13 L565C - e-mail. info@casacostepiane.it



Bianco

Frizzante... Naturalmente

0,75/1,5 lt – tappo a corona

ALCOOL: 11% vol.

ZUCCHERI: 1 g./l. come residuo

SO2 tot.: 45 mg./l.

ACIDITÀ: variabile, dipende dalle annate, spesso inferiore a 5 g./l.

Il Bianco è ottenuto dalla vinificazione di una selezione di uve provenienti da terreni di proprietà, ricchi di marna e arenaria tipici della zona.

Le colline di origine morenica, formatesi durante l'ultima grande glaciazione, sono infatti composte da argille sedimentarie bluastre solidificate, la marna o Salis nel dialetto locale, e da arenaria, agglomerati di roccia e sabbia, ricche di resti fossili e minerali che conferiscono sapidità e mineralità al vino.

Il vino rifermentato naturalmente in bottiglia, garantisce una bassa acidità e una facile beva.

L'etichetta, disegnata da Maurizio Olivotto, 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.

ABBINAMENTI: pesce e primi piatti, specie risotti con erbe spontanee.

ZONA COLLINARE, TERRENO ARGILLOSO, MARNOSO, DI ORIGINE MORENICA.

NO DISERBO, LAVORAZIONI COMPLETAMENTE MANUALI.