



OSPITALITÀ

Le nostre spaziose e confortevoli camere singole, matrimoniali sono circondate dai meravigliosi vigneti, immersi nella suggestiva cornice della pedemontana veneta.



Per un momento di relax



LA FATTORIA SOCIALE

Solidarietà

Condivisione

Serietà

La Fattoria Sociale coniuga qualità del prodotto e valore umano e sociale. L'azienda attiva percorsi di inserimento lavorativo per giovani e adulti con disabilità e svantaggio sociale.



ORARI VENDITA PRODOTTI
dal Lunedì al Venerdì:
10:00 - 18:00
il Sabato:
9:00 - 12:00
15:00 - 18:00

Via San Giuseppe, 36030 Sarcedo (VI)

Tel 0445-1670108

info@cantinalacosta.it
www.fattoriasocialelacosta.com

P. IVA 03107780243



La Costa

Fattoria Sociale

AZIENDA VITIVINICOLA
E AGRITURISMO

www.fattoriasocialelacosta.com



Ogni etichetta è unica, disegnata a mano, come unici sono i ragazzi che la eseguono.

LA CANTINA

Una splendida realtà inserita nel comprensorio della DOC di Breganze, vitigni coltivati con metodo biologico, integrato da tecniche biodinamiche per una produzione vinicola propria di qualità.



In solidarietà con l'associazione:



CORMIT / ROSSO

Veneto. Indicazione Geografica Tipica

Cormit è ottenuto da un sapiente uvaggio e un'attenta selezione in vigna delle migliori uve cabernet ottenute da viti coltivate con metodo biologico. Di colore rosso vivace, fresco e piacevole si abbina a piatti tipici locali, ideale soprattutto con gli amici.

Uve: Cabernet Sauvignon 100%

Gradazione alcolica: 12°

Abbinamenti: Tutti i piatti di carne alla griglia. Arrostiti di ogni tipo. Primi piatti con sughi di carne strutturati: bigoli con anitra, pasta sale, ragù di cacciagione.



MASOT / MERLOT

Breganze. Denominazione Origine Controllata

Uva Merlot proveniente da viti coltivate in modo biologico. Vino fresco, equilibrato e fine dalla gradevole tannicità. Piacevolmente acido, ideale in compagnia.

Uve: Merlot 100%

Gradazione alcolica: 13°

Abbinamenti: Tutti i piatti di carne alla griglia. Arrostiti di ogni tipo. Primi piatti con sughi di carne strutturati: bigoli con anitra, pasta sale, ragù di cacciagione. Secondi piatti di cacciagione a pelo e piuma. Formaggi: Asiago pressato e media stagionatura.



VESPAIOLO / VESPAIOLO

Breganze. Denominazione Origine Controllata

Vino autoctono dell'areale di Breganze, prodotto da viti coltivate con metodo biologico, integrato da tecniche di biodinamica. Espressione integrale del territorio, risalta freschezza minerale e raffinata sapidità, supportato da un delicato aroma balsamico e agrumato.

Uve: Vespaiola 100%

Gradazione alcolica: 12.5°

Abbinamenti: Formaggi freschi. Pesce. Carni bianche. Insalata di pollo con verdure. Asiago pressato e semistagionato.



PROSECCO / EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

Armonico e morbido, leggero e delicato, dalla struttura perfettamente equilibrata. Un vino leggermente amabile al palato, che sprigiona un profumo tipicamente floreale. Ha un gusto asciutto, dalle gradevoli note fruttate.

Uve: Glera 100%

Gradazione alcolica: 11°

Abbinamenti: Antipasti e stuzzichini come aperitivo. Pesce, carni bianche ed eventualmente formaggi freschi.



CALUMEI / SPUMANTE | BRUT

Metodo Classico

Uno spumante freschissimo, nel quale si uniscono spiccate note citrine e raffinata mineralità con i profumi avvolti di frutta.

Uve: Vespaiola 73.5%, Chardonnay 13.5%, Pinot Bianco 13.5%

Gradazione alcolica: 12°

Abbinamenti: Tutti i tipi di insaccati in particolare modo sopressa, salame e mortadella. Baccalà mantecato. Formaggi di media stagionatura.



BELMONTE

Breganze. Denominazione Origine Controllata

È il nostro VESPAILO vinificato in acciaio e affinato in tonneau di acacia per 10 mesi. Il risultato che ne deriva è sorprendente per questa varietà autoctona, la struttura aromatica è ricca di note minerali, spezie ed al palato dona ricordi balsamici legati ad una accesa acidità.

Uve: Vespaiola 100%

Gradazione alcolica: 13.5°

Abbinamenti: Risotto con asparagi, pesce alla griglia e insalata di mare



SARCO

IGT veneto rosso

Prodotto dalle uve della varietà Gropello, viene vinificato e affinato in acciaio, vivace fruttato ed equilibrato si rileva piacevole nella sua freschezza, ottimo da bere in compagnia.

Uve: Gropello 85%, Syrah 15%

Gradazione alcolica: 14°

Abbinamenti: Ottimo accompagnato alle carni magre e formaggi di media stagionatura



L'AGRITURISMO

Dalla terra alla tavola: piatti di stagione che rispettano il ciclo della natura, accompagnati dai nostri vini biologici

Location disponibile anche per eventi privati, matrimoni, meeting aziendali.

La struttura dispone di un ampio giardino e terrazzo estivo.