



GIUSTI WINE

## ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



**Vitigno:** Glera

**Tenuta:** Aria Valentina, Abbazia e Sienna

**Terreno:** di medio impasto tendente all'argilloso, dal tipico colore rossastro derivato dalla presenza di ossidi di ferro

**Allevamento:** doppio capovolto

**Densità:** circa 3.600 piante per ettaro

**Vinificazione:** Vinificazione in bianco. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

**Alcool effettivo:** % vol. 11,50 ± 0,80

**Zuccheri:** g/l 7,00 ± 1,0

**Acidità totale:** g/l 5,80 ± 0,50

### Profilo sensoriale

La spuma è giustamente evanescente, con perlage fine e persistente. Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Al naso è intenso e fruttato, con note di mela acerba e limone; la nota dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Presenta una buona nota acida, di gusto fresco e con una buona struttura.

Al palato risulta gradevole e armonico.

**Abbinamenti:** Ottimo sia da aperitivo che da tutto pasto; sempre all'altezza delle occasioni più importanti.

**Temp. di servizio:** 6 - 8 ° C.

### Note

Il nostro Asole Prosecco Superiore Brut si distingue per la piacevole mineralità che si assapora già dal primo sorso.

Le tenute della Giusti Wine sono dedicate alla parte femminile della famiglia: Aria Valentina e Sienna sono nipoti del Sig. Giusti