



GIUSTI WINE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



Vitigno: Glera

Tenuta: Amelia, Ava, Maria Vittoria

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 ± 0,50

Zuccheri: g/l 15,00 ± 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 golden e limone; la nota dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Presenta un gusto fresco e di buona struttura, al palato risulta gradevole, armonico e giustamente equilibrato nella dolcezza.

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

Temp. di servizio: 6 - 8 °C.

Note

Le uve selezionate per questo Prosecco appartengono a vigneti esposti a nord, con temperature più fresche ed escursioni termiche importanti, proprio a ridosso del fiume Piave.

L'uva è particolarmente profumata e minerale.