



GIUSTI WINE

ROSALIA - PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



Vitigno: Glera

Tenuta: Rosalia

Terreno: Terreno di medio impasto con presenza di scheletro

Allevamento: Sylvoz

Densità: fra 3.500 e 4.000 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. 11,00 ± 0,80

Zuccheri: g/l 15,00 ± 2,0

Acidità totale: g/l 5,70 ± 0,50

Profilo sensoriale

La spuma è giustamente evanescente, con perlage fine e persistente.

Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Il profumo è intenso, fruttato, con note di mela Golden e limone; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Il bocca è di gusto fresco e di 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 prosecco DOC Rosalia viene dalla omonima tenuta, dedicata alla mamma della Sig.ra Maria Vittoria, moglie del Sig. Giusti.

Questa tenuta rappresenta un pò la genesi della Giusti Wine, i primi ettari di terreno, che si trovano proprio in questa tenuta, sono stati donati al Sig. Giusti dalla famiglia della moglie.