



GIUSTI WINE

VINO SPUMANTE ROSÉ - BRUT

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero e Recantina

Tenuta: Abbazia (chardonnay e pinot nero), Aria Valentina (recantina)

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 rosato per le varietà rosse, con immediata separazione delle bucce durante il processo di pressatura. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura.

Alcool effettivo: % vol. 12,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l 8,00 ± 1,0

Acidità totale: g/l 5,80 ± 0,50

Profilo sensoriale

La spuma è giustamente evanescente, con perlage fine e persistente con un colore rosa tenue cristallino.

Profumo: delicati profumi floreali, con predominanza di petali di rosa e note di oleandro e ciclamino

Il sapore è fresco, morbido e di buona cremosità, incentrato sull'immediatezza di beva e caratterizzato da note di melograno, ciliegia acerba e lampone. Il finale è minerale, dissetante e persistente.

Abbinamenti: Perfetto sia come aperitivo che in abbinamento a un'insalata di gamberi o un'ottima pizza margherita.

Temp. di servizio: 6 - 8 ° C.

Note

Il vitigno autoctono Recantina viene interpretato in questa versione spumantizzata.

Ne risulta una piacevole bolla,



Soc. Ag. Giusti Dal Col srl Via Arditi 14/A - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italia

Tel. +39.0422.720198 - E-mail: welcome@giustiwine.com | giustiwine.com

IG @giusti_wine | FB @giustiwine