



GIUSTI WINE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT *by Graziana Grassini*

Vitigno: Glera - solo grappoli accuratamente selezionati e raccolti manualmente nelle prime ore del mattino

Tenuta: Aria Valentina

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

Allevamento: doppio capovolto, piantato nel 2008

Densità: circa 3.600 piante per ettaro

Vinificazione: pressatura soffice ad uva intera in atmosfera di azoto con ciclo tipo "cremant", decantazione statica a freddo del mosto e successiva separazione delle fecce; fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata per 15-20 giorni. Maturazione del vino sur lies per due mesi.

Spumantizzazione: dopo opportuna stabilizzazione del blend ottenuto, rifermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione sur lies per sei mesi, filtrazione ed imbottigliamento.

Alcool effettivo: % vol. 11,50 ± 0,80

Zuccheri: inferiore ad un g/l

Acidità totale: g/l 5,90 ± 0,50

Ph: 3,18 ± 0,80



Profilo sensoriale

La spuma è fitta e cremosa, il colore è giallo paglierino lucente con brillanti riflessi verdolini. Al naso risulta schietto, impeccabilmente pulito ed elegante. Dapprima una netta percezione di polpa di mela golden a cui seguono istantaneamente fresche note di mela golden a cui seguono note di pera Abate e pesca a polpa bianca, fiori di primavera (acacia, zagara e biancospino). A seguire una piacevole percezione di mineralità rocciosa. L'attacco in bocca è decisamente fresco, croccante, sapido e fruttato; di franchezza. Poi il vino si apre ad una equilibrata complessità di gradevoli percezioni gusto-olfattive che proseguono su importante accordo di notedi frutta gialla; il finale è persistente con retrogusto amarognolo ed amandorlato.

Abbinamenti: crudité di crostacei, carpaccio di spigola di mare, risotto con calamari e zucchine.

Temp. di servizio: 6 - 8 ° C.

Note

"Questo prosecco nasce dall'idea di Ermenegildo Giusti di dare un'interpretazione originale di uno dei vini più famosi nel mondo. Mi ha lasciato libera di scegliere il percorso da seguire. Ho guardato il prosecco con occhi nuovi mettendo a disposizione le mie capacità e la mia passione per i grandi vini. Ne è risultato un vino con una personalità nuova, complesso come un metodo classico ma piacevole come un prosecco. Uno spumante che racchiude in sé tutto il talento di un territorio: l'Asolo Montello, ancora tutto da scoprire."

Graziana Grassini

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