



GIUSTI WINE



AUGUSTO DOC ASOLO MONTELLO

Vitigno: Recantina

Tenuta: Emily e Aria Valentina

Terreno: Franco argilloso ricco di scheletro e di colore rossastro

Allevamento: Guyot

Densità: circa 5.000 piante per ettaro

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre, dopo la selezione con diraspatura e pigiatura soffice vengono vinificate in tini di acciaio inox termocondizionati.

Il contatto con la-buccia è di circa 15 gg. infine la svinatura ed il travaso, avviene spontaneamente la fermentazione malolattica.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Segue poi un affinamento in bottiglia di 6 mesi

Alcool effettivo: % vol. 13 ± 0,50

Zuccheri: inferiore a 1 g/l

Acidità totale: g/l 5,5 ± 0,50

Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino intenso e brillante con un'ottima trasparenza. Al naso ha un profumo intenso con note fruttate di prugna rossa e ribes nero (cassis) e note floreali di viola mammola e ciclamino. Presente è anche il muschio e la nota minerale che ricorda il terreno appena arato.

In bocca risulta morbido e vellutato, con tannini dolci ed è piacevolmente acido nel retrogusto.

Abbinamenti: Vino adatto alle carni rosse ed alla selvaggina soprattutto da pelo. Ottimo anche con il petto d'anatra, la faraona al forno e i formaggi di media stagionatura. Sorprendente con pesci importanti.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Note

La recantina è un vitigno autoctono del Montello, molto amato dai nobili veneziani verso la fine del 1800 e poi misteriosamente scomparso. Riscoperto solo in epoca recente, è un vino sorprendente, con profumi inebrianti e molto versatile anche negli abbinamenti con il cibo.

Per noi rappresenta l'espressione massima del territorio, un vino che è un piacere scoprire anno dopo anno.

Si chiama Augusto, un omaggio al papà del Sig. Giusti.

Premi ottenuti



90 punti - James Suckling



Medaglia Rosso -
The WineHunter Awards



96 punti - Luca Maroni

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