



"JUST BLANC" VINO SPUMANTE EXTRA DRY

"Just Blanc" è il nuovo Spumante Extra Dry firmato Giusti Wine che dona vivacità, freschezza e spensieratezza.

Il design esuberante ci regala colore e gioia per celebrare indimenticabili momenti di convivialità.

Vitigno: Glera

Tenuta: Case Bianche

Terreno: Terreno di medio impasto con presenza di scheletro

Allevamento: Sylvoz

Densità: circa 4.000 piante per ettaro

Vinificazione: Vinificazione in bianco del vino base con lievito selezionato. La seconda fermentazione avviene in autoclave per la

presa di spuma con lieviti selezionati a bassa temperatura.

Alcool effettivo: % vol. $11,00 \pm 0,50$

Zuccheri: g/l 16,00 \pm 0,50 **Acidità totale:** g/l 5,70 \pm 0,50

Sovrapressione in bottiglia: 5,5 bar

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, fruttato e floreale, delicatamente aromatico. Si percepisce inizialmente note di pera abate, pesca a polpa gialla, frutto della passione e banana, per proseguire poi con note agrumate di mandarancio, thè verde e mentuccia.

Al palato è fresco e sapido, 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.