



GIUSTI WINE



GIUSTI "JUST BLANC" VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno: Glera

Tenuta: Case Bianche

Terreno: Terreno di medio impasto con presenza di scheletro

Allevamento: Sylvoz

Densità: circa 3,500 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 ± 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 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.

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