



GIUSTI WINE



UMBERTO I DOCG 2019 MONTELLA ROSSO SUPERIORE

Prodotto solo nelle grandi annate

Vitigno: Cabernet Sauvignon e Merlot

Tenuta: Abbazia

Terreno: Argilloso di colore rosso e ricco in ferro

Allevamento: Guyot

Densità: circa 5.000 piante per ettaro

Vinificazione: è in rosso. Le uve vengono vinificate separatamente, segue fermentazione malolattica

Affinamento: 20 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri. Segue poi un affinamento in bottiglia di 12 mesi

Alcool effettivo: % vol. 14 ± 0,50

Zuccheri: g/l 4,00 ± 1,0

Acidità totale: g/l 5,40 ± 0,50

Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino molto intenso con riflessi leggermente granati. Al naso ha un profumo intenso con note di frutta rossa, spezie, vaniglia e pepe.

In bocca risulta molto corposo, rotondo, persistente con tannini, morbidi ed eleganti.

Abbinamenti: ottimo con carni grigliate e cacciagione ed i formaggi molto stagionati. Ideale come fine pasto

Temperatura di servizio: 16 - 18 ° C

Note

Le uve usate in questo importante vino appartengono a vitigni seduti sulle dolci pendenze che circondano l'Abbazia di Sant'Eustachio, dove si inerpicano anche gli uliveti dell'azienda.

Il nome è un omaggio al nonno Umberto I, una figura importante e fonte di ispirazione nella storia di Ermenegildo Giusti. Nella barrique, il vino che riposa nelle barriques viene sorvegliato da un dipinto di Nonno Umberto, amorevolmente creato dallo stesso Sig. Giusti.

Premi ottenuti



Medaglia d'oro - Mundus Vini



Medaglia d'oro - SAKURA
Japan Women's Wine Awards



93 Pt.
I Migliori Vini Italiani - 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