



GIUSTI WINE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



Situata su una larga distesa della pianura alluvionale del Piave, la tenuta Sienna rappresenta il cuore dell'azienda ospitando la cantina ipogea.

Il nostro Asolo Prosecco Superiore Brut si distingue per la piacevole mineralità che si assapora già dal primo sorso.

Vitigno: Glera

Tenuta: Abazia, Sienna

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

Allevamento: doppio capovolto

Densità: circa 4.000 piante per ettaro

Vinificazione: Vinificazione in bianco. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

Alcool effettivo: % vol. 11

Zuccheri: g/l 6,00 ± 1,0

Acidità totale: g/l 5,60 ± 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 e fruttato, con note di mela acerba e limone; la nota dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Presenta una buona nota acida, di gusto fresco e con una buona struttura.

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.