



GIUSTI WINE

ROSALIA - PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY



Il Prosecco DOC Rosalia viene dalla omonima tenuta, dedicata alla mamma della Sig.ra Maria Vittoria, moglie del Sig. Giusti.

Questa tenuta rappresenta un pò la genesi della Giusti Wine, i primi ettari di terreno, che si trovano proprio in questa tenuta, sono stati donati al Sig. Giusti dalla famiglia della moglie.

Vitigno: Glera, Pinot nero

Tenuta: Rosalia (Glera) - Case Bianche (Pinot Nero)

Terreno: Terreno di medio impasto con presenza di scheletro

Allevamento: Sylvoz (Glera) e doppio capovolto (Pinot nero)

Densità: circa 3.500 per ettaro

Vinificazione: pressatura soffice delle uve diraspate e vinificate separatamente, chiarifica dei mosti ottenuti e successiva fermentazione ad opera di lieviti selezionati mantenendo le temperature molto basse. Dopo opportuna stabilizzazione del blend ottenuto, segue la presa di spuma in autoclave

Alcool effettivo: % vol. 11,00 ± 0,50

Zuccheri g/l: 13 ± 1,00

Acidità totale g/l: 6,0 ± 0,50

Sovrapressione in bottiglia: 5,5 bar

Profilo sensoriale

Il colore ha una tonalità rosa "fiore di pesco", il profumo è piacevole ed elegante con sentori sia di frutta gialla che rossa: nocepesca, ciliegia rosa e mela golden e profumi floreali

In bocca inizialmente si rivela fresco su fondo sapido; cresce poi la percezione di polposa morbidezza e un aroma di pesca matura. Ha un gusto secco, intenso ed elegantemente lungo

Abbinamenti: Aperitivo di gran classe, che può accompagnare con disinvoltura e gradevolezza crudité di pesce, frittura di piccoli crostacei e molluschi; prosciutto di Parma, spaghetti saltati con pomodorini e datterini freschi, olio EVO e basilico.

Temp. di servizio: 6 - 8 °C.