



GIUSTI WINE

"SANT'EUSTACHIO" SAUVIGNON NEPIS VENETO IGT

Il Sauvignon Nepis è una varietà a bacca bianca ottenuta dall'incrocio fra Sauvignon Blanc e Bianca. Ha un'ottima resistenza alla peronospera e all'oidio.

In Giusti Wine siamo molto attenti alla sostenibilità e l'utilizzo di queste tipologie di piante permette una coltivazione più in armonia con la natura.

Vitigno: Sauvignon Nepis

Tenuta: Abazia

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

Allevamento: Guyot

Densità: circa 4.000 piante per ettaro

Vinificazione: Vinificazione in bianco. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Il vino post fermentazione viene conservato per tre mesi a contatto con il lievito di fermentazione ed agitato periodicamente sino alla preparazione all'imbottigliamento

Alcool effettivo: % vol. 12,00 ± 0,50

Acidità totale g/l: 6,00 ± 0,50

Zuccheri g/l: inferiore a 1

Profilo sensoriale

Ostenta una tonalità paglierina con ampi riflessi verdognoli; impeccabilmente cristallino con buona consistenza.

All'olfatto è intenso e complesso, di piacevolissima finezza ed eleganza; da subito si percepiscono fresche note di fruttato esotico "mixate" a sentori erbacei con netti riconoscimenti di lime, ananas, mela verde, pompelmo rosa, uva spina, cedro e frutta tropicale; a seguito: mentuccia, basilico, peperone verde, fiori di sambuco.

In bocca trasmette in modo deciso una importante freschezza e croccantezza su base sapida che fanno da spalla ad una bilanciata alcolicità.

Il corpo elegante ed equilibrato conferisce una accattivante e piacevole beva. Il finale è lungamente fresco su base agrumata e vegetale.

Abbinamenti: Ottimo vino da aperitivo, si sposa impeccabilmente con crudité di gamberi rossi e di scampi; mozzarella di bufala campana con mostarda d'agrumi, burrata e crudo di San Daniele. Eccellente con frittura di crostacei e molluschi.

Temp. di servizio: 8 - 10 ° C.

