



GIUSTI WINE

ANTONIO DOC ASOLO MONTELLO



Antonio era lo zio, il primo avventuriero partito per il nuovo mondo, che ha ispirato e nutrito la voglia di avventura del nostro fondatore. Un vino complesso, un blend che esprime chiaramente le caratteristiche del territorio. Le uve nascono in Tenuta Aria Valentina, ai piedi del monumento ai caduti della Grande Guerra. È un vino radicato nella tradizione ma con uno sguardo molto lungo al futuro.

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot e Recantina.

Tenuta: Aria Valentina

Terreno: Franco argilloso, ricco di ferro e scheletro

Allevamento: Guyot

Densità: circa 4.000 piante per ettaro

Vinificazione: Le uve del blend vengono vinificate in rosso separatamente, segue la fermentazione malolattica spontanea.

Invecchiamento: 12-14 mesi in barriques di 3° e 4° passaggio (usate precedentemente per l'Umberto I).

Segue poi un affinamento in bottiglia di sei mesi

Alcool effettivo: % vol. 13,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l inferiore a 1

Acidità totale: g/l 5,70 ± 0,50

Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino molto intenso con riflessi leggermente violacei. Al naso ha un profumo intenso con note di frutta rossa e ribes nero.

In bocca risulta discretamente pieno con tannini rotondi ed eleganti, nel retrogusto ottima persistenza e sapidità.

Abbinamenti: vino adatto alle carni rosse ma perfetto anche con il vitello brasato e l'agnello. Ottimo anche con i formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C