



GIUSTI WINE

MASSIMO ROSSO VENETO IGT



Massimo è il nome del primo nipote di Ermenegildo Giusti e prende ispirazione dall'Umberto I. E' la continuazione della nuova generazione, proprio come la tradizione di famiglia che passa dal nonno al nipote.

Vitigno: Cabernet Sauvignon e Merlot.

Tenuta: Abazia

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: In legni che hanno accolto in precedenza gli altri nostri rossi. Si procede infine all'imbottigliamento e ad un breve affinamento in bottiglia.

Alcool effettivo: % vol. 13,50 ± 0,50

Zuccheri: g/l inferiore a 1

Acidità totale: g/l 5,70 ± 0,50

Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino intenso, vivace e luminoso. Il profumo richiama intense note fruttate di mora matura e marasca, con eleganti note erbacee e floreali di rosa rossa, violetta di bosco, fino ad arrivare al pepe nero, al chiodo di garofano e al peperone arrostito.

Il sapore richiama l'olfatto con un ingresso in bocca franco e deciso, elegante ed equilibrato con una trama tannica di buon spessore, ben levigata e avvolgente rotondità.

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