



GIUSTI WINE

UMBERTO I DOCG 2021 MONTELLO ROSSO SUPERIORE

Prodotto solo nelle grandi annate

Il nome è un omaggio al nonno Umberto, una figura importante e fonte di ispirazione nella storia di Ermenegildo Giusti. Per questo nostro capolavoro, vengono utilizzate le migliori uve di Cabernet Sauvignon e Merlot proveniente dalle dolci pendenze che circondano l'Abbazia di Sant'Eustachio.

Il nostro miglior taglio bordolese, il più importante della nostra famiglia

Vitigno: Cabernet Sauvignon e Merlot

Tenuta: Abazia

Terreno: 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: 14 mesi in barriques e tonneaux. Segue poi un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Alcool effettivo: % vol. 14 ± 0,50

Zuccheri: inferiore a 1 g/l

Acidità totale: g/l 5,50 ± 0,50

Profilo sensoriale

Si presenta di impeccabile limpidezza, con tonalità rosso rubino vivace, con riflessi granati. Ottima trasparenza e consistenza.

Al primo naso risulta complesso con note di amarena, ribes nero, mirtillo, prugna rossa appassita. Prosegue con eleganti sentori di note tostate come chicchi di caffè, baccelli di vaniglia e polvere di cacao, conclude, infine, in delicate note di buon cuoio e sentori balsamici di eucalipto e liquirizia.

L'attacco in bocca è subito di eccellente equilibrio tra le generose percezioni calde e morbide e le componenti sapide su tannini decisi, ben levigati e carezzevoli. Il corpo è ricco; il finale è lungo e persistente, al retro-olfatto rievoca aromi di ribes nero e di viola accompagnati da sottili note di liquirizia.

Abbinamenti: È vino per piatti di grandi carni rosse altamente succulente, grigliate o brasate. Si abbina bene anche con pappardelle al ragù di selvaggina, ma ideale anche su formaggi stagionati di latte vaccino.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

