



GIUSTI WINE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT - ORO

"Questo prosecco nasce dall'idea di Ermenegildo Giusti di dare un'interpretazione originale di uno dei vini più famosi nel mondo. Mi ha lasciato libera di scegliere il percorso da seguire. Ho guardato il prosecco con occhi nuovi mettendo a disposizione le mie capacità e la mia passione per i grandi vini. Ne è risultato un vino con una personalità nuova, complesso come un metodo classico ma piacevole come un prosecco. Uno spumante che racchiude in sé tutto il talento di un territorio: l'Asolo Montello, ancora tutto da scoprire."

Graziana Grassini

Vitigno: Glera - solo grappoli accuratamente selezionati e raccolti manualmente nelle prime ore del mattino

Tenuta: Aria Valentina

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

Allevamento: doppio capovolto

Densità: circa 4.000 piante per ettaro

Vinificazione: pressatura soffice ad uva intera in atmosfera di azoto con ciclo tipo "cremant", decantazione statica a freddo del mosto e successiva separazione delle fecce; fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata per 15-20 giorni. Maturazione del vino sur lies per due mesi.

Spumantizzazione: dopo opportuna stabilizzazione del vino ottenuto, avviene la rifermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione sur lies da sei a nove mesi, filtrazione ed imbottigliamento.

Alcool effettivo: % vol. 11,5 ± 0,50

Zuccheri: inferiore ad 1 g/l

Acidità totale: g/l 6,50 ± 0,50

Sovrapressione in bottiglia: 5,5 bar

Profilo sensoriale

La spuma è ricca, compatta e cremosa, di bollicine sottili e persistenti. È giallo paglierino lucente con riflessi verdolini brillanti.

Al primo olfatto è di impeccabile pulizia ed eleganza, in una sinfonia di note fruttate e floreali, dalla mela golden alle note di pera abate e pesca a polpa bianca, succo d'agrumi ed in delicata progressione, fiori di primavera come acacia, zagara e biancospino. Chiude una piacevole percezione di mineralità rocciosa.

L'attacco in bocca è decisamente fresco, croccante, sapido e fruttato, nella progressione si apre ad un'equilibrata complessità di gradevoli percezioni gusto-olfattive. Il finale è persistente con retrogusto piacevolmente amaricante ed ammandorlato.

Abbinamenti: Si accompagna con crudité di crostacei o molluschi. Ottimo su carpaccio di spigola di mare, ricottina di capra con purè di mele o risotto con calamari e zucchine.

Temp. di servizio: 6 - 8 ° C.



Soc. Ag. Giusti Dal Col srl Via Arditi 14/A - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italia

Tel. +39.0422.720198 - E-mail: welcome@giustiwine.com | giustiwine.com

IG @giusti_wine | FB @giustiwine