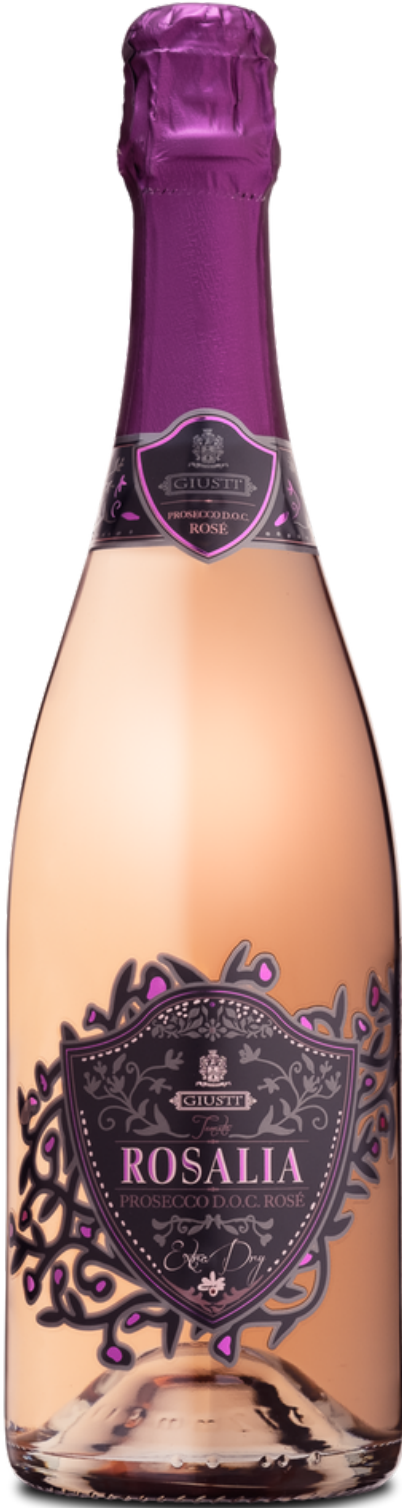




GIUSTI WINE

ROSALIA - PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY



Vitigno: Glera

Tenuta: Rosalia (glera) - Case Bianche (pinot nero)

Terreno: Di medio impasto tendente all'argilloso, con buona presenza di scheletro composto da sabbie grossolane e ciottoli. La sua natura deriva dalle influenze del fiume Piave e dalle alluvioni susseguitesi milioni di anni fa.

Allevamento: sylvoz per la glera e doppio capovolto per il pinot nero

Densità: fra 3.500 e 4.000 per ettaro per la glera e 4.000 per il pinot nero

Vinificazione: Glera: raccolta manuale delle uve, diraspatura, pressatura soffice in atmosfera di azoto (oppure pressatura soffice ad uva intera), 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 sulle fecce fini per tre mesi.

Pinot Nero: raccolta manuale delle uve, diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per 10-12 gg, pressatura, fermentazione malolattica spontanea, maturazione in acciaio.

Blend: Glera 90%, Pinot Nero 10%

Spumantizzazione: dopo opportuna stabilizzazione del blend ottenuto, rifermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione sulle fecce per un mese, filtrazione ed imbottigliamento.

Blend: Glera 90%, Pinot Nero 10%

Alcol % v/v: 11,5 + 0,8

Acidità totale g/l: 6,0 + 0,5

Estratto secco non riduttore g/l: 21,5 + 2

Zuccheri g/l: 12 + 1,5

ph: 3,25 + 0,08

Abbinamenti: Aperitivo di gran classe, che può accompagnare con disinvoltura e gradevolezza crudité di pesce, frittura di piccoli crostacei e molluschi; prosciutto di Parma, spaghetti saltati con pomodorini a datterini freschi, olio EVO e basilico.

Temp. di servizio: 6 - 8 ° C.

Profilo sensoriale

Il colore ha una tonalità rosa "fiore di pesco", il profumo è piacevole ed elegante con sentori sia di frutta gialla che rossa: nocepesca, ciliegia rosa e mela golden e profumi floreali

In bocca inizialmente si rivela fresco su fondo sapido; cresce poi la percezione di polposa morbidezza e un aroma di pesca matura. Ha un gusto secco, intenso ed elegantemente lungo

Note