



GIUSTINO B.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. EXTRA DRY MILLESIMATO

Colore giallo paglierino con una spuma fine e persistente. In bocca è ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, i fiori d'acacia, un bouquet incorniciato da delicate e fresche sfumature di pompelmo rosa. Ha equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande finezza. In bocca è armonico ed elegante, di buona pienezza e persistenza.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene – Conegliano, da uve selezionate nei migliori crus.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 17 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: tutte le occasioni di aperitivo e brindisi, accompagnato a stuzzichini o pasticcini salati. Si abbina perfettamente a piatti leggeri e delicati, in particolare alle specialità di pesce.

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3 L.

Straw yellow in colour with a fine and persistent foam. In the mouth it is broad and fruity with hints of yellow apple, peach and acacia flower with a bouquet framed by delicate and fresh shades of pink grapefruit. It unites balance and delicacy with highly refined aromatic notes. In the mouth it is harmonious and elegant with a pleasing fullness and persistence.

Variety: Glera (min. 85%) and other local white grape varieties (max. 15%)

Location: hills of Valdobbiadene – Conegliano, from grapes selected in the best positions.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 16°C. Slow second fermentation in springtime after the harvest in large sealed vats at 14-15°C followed by resting on the lees for around 3 months.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 17 g/l approx.

Alcohol: 11.5%.

Serving temperature: 5-7°C. Open immediately before serving.

Pairings: ideal for all kinds of celebration accompanied by savoury snacks and fingerfood. This wine also goes perfectly with light, delicate dishes and in particular with fish.

Available sizes: 0.75 L - 1.5L - 3L.