

Prosecco Extra Dry

Villa Giustiniani



MONTELLO & COLLI ASOLANI DOCG, ITALIE

Domein: Villa Giustiniani, S. Agri.V.it.

De groep S.Agr. V.It. (*Italian Agricultural and Vinicultural Company*) verenigt 14 producenten uit verschillende Italiaanse regio's waaronder 3 *wineries*: Rocca Bernarda (Friuli Colli Orientali), Castello di Magione (Umbria) en Villa Giustiniani (Prosecco DOCG). Vandaag behoort S.Agr. V.It. toe aan de militaire orde van Malta. Villa Giustiniani is gelegen in Spresiano, in het hart van de vlakte van de Piave rivier. De wijngaarden genieten een uitstekende ligging in Montebello "Doline" (vallei) bij Giavere del Montello en Nervesa della Battaglia.

Oppervlakte: 20 ha

Druivensoorten: 100% Prosecco

De Prosecco-druif staat ook bekend als Glera.

Bodem: zand en klei

Vinificatie:

Handmatige oogst eind september. Prosecco gemaakt volgens de *méthode Charmat* (tweede gisting vindt plaats in een gesloten vat en niet op fles zoals dat het geval is bij de *méthode traditionnelle*)

Alcoholgehalte: 11,5%

Degustatie notities:

Rijke, fruitige mousserende wijn met florale toetsen. Heel elegant in de mond. Mooie structuur en perfect in evenwicht met een frisse, lichtzoete smaak.

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Prosecco Extra Dry

Villa Giustiniani



MONTELLO & COLLI ASOLANI DOCG, ITALIE

Domaine: Villa Giustiniani, S. Agri.V.it.

La société S. Agri. V. It (*Italian Agricultural and Viticultural Company*) réunit 14 producteurs agricoles issus de différentes régions en Italie dont 3 producteurs-vignerons : Rocca Bernarda (Friuli Colli Orientali), Castello di Magione (Umbria) en Villa Giustiniani (Prosecco DOCG). Aujourd'hui S.Agri. V.It. appartient à l'Ordre Souverain Militaire de Malte. Villa Giustiniani se trouve à Spresiano, au cœur de la plaine de Piave. Le vignoble jouit d'une excellente position à Montebello 'Doline' (vallée) tout près de Giavere del Montello et Nervesa della Battaglia.

Superficie: 20 ha

Cépages: 100% Prosecco
Le Prosecco est également appelé Glera

Sol: sableux, calcaire

Vinification:

Vendanges manuelles fin septembre. Prosecco fait selon la méthode Charmat (deuxième fermentation en cuves fermées et non pas en bouteille comme selon la méthode traditionnelle)

Taux d'alcool: 11,5%

Notes de Dégustation:

Riche avec des arômes fruités et florales. Très élégant et bien structuré en bouche. Vin mousseux frais avec une légère pointe de douceur.

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6