



NICOLA GIUSTI

PASSION OF WINE

*Prosecco*

EXTRA DRY

*millesimato*

L'aperitivo è una consuetudine tutta italiana ed un piacere internazionale. Basta dire "un Prosecco". E tutto italiano è il metodo di spumantizzazione che esalta le caratteristiche di freschezza e bevibilità del Prosecco, simbolo di incontri con amici, suggello dei momenti felici della giornata. Questo è il Prosecco nella tipologia di gusto più diffusa e più conosciuta per il fuori pasto. Perfetto per accompagnare gli stuzzichini, adatto alle pause di lavoro ed agli incontri con gli amici.

*The aperitif is an italian tradition enjoyed all around the workd. "A Prosecco, please" is all you need to say! The winemaking method which highlights the fresh, drinkable characteristics of this wine is all italian too. This Prosecco ia a symbol og happy times with friends, sealing the most enjoyable part of the day. It is the most common flavour of Prosecco and best known for drinking between meals. It's perfect with snacks, during breaks from work and with friends.*



**NICOLA GIUSTI**  
PASSION OF WINE

*Prosecco*  
EXTRA DRY  
*millesimato*

In questo vino, destinato ad un consumo più veloce ed alla mescita, l'azienda agricola Giusti evidenzia tutta la sua esperienza spumantistica. Ottimo vino da bere accompagnato a cicchetti salati sia di carne che di pesce. Da non disdegnare con lo spiedo, se di pollo.

*With this simple, highly drinkable wine, azienda agricola Giusti shows off all her sparkling winemaking skill. Excellent with both meat and fish based savoury snacks, it is also good with spit roasted meat, especially chicken.*

BOTTIGLIA	0,75 L
BOTTLE	0,75 L
MAGNUM	1,50 L
MAGNUM	1,50 L



## SCHEDA TECNICA

### TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE	Veneto
AREA OF ORIGIN	Veneto
VITIGNO	Glera (Prosecco)
VARIETAL	Glera (Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
TRAINING SYSTEM	Sylvoz
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 10 al 20 settembre
HARVEST PERIOD	From 10 to 20 september
RESA KG USA PER HA	15.000 kg
YIELD IN KG OF GRAPES PER HA	15.000 kg
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice
WINEMAKING	Off skins by gentle prssing
FERMENTAZIONE PRIMARIA	Temp. controllata, lieviti selezionati
PRIMARY FERMENTCON	Controlled temp. with selected yeasts
PRESA DI SPUMA	20 - 30 giorni
FOAMING	20 - 30 days
AFFINAMENTO	Da 1 a 2 mesi
FINING	From 1 to 2 months

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

### ANALYTICAL FEATURES

ALCOL	11% Vol.
ALCOHOL	11% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	16,00 g/l
SUGAR RESIDUE	16,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,00 g/l
TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	Giallo paglierino
COLOUR	Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	Fine and persistant
BOUQUET	Fine, fruttato ed armonico
BOUQUET	Fine, fruity and well-balanced
SAPORE	Morbido, armonico, vellutato
TASTE	Soft, well-balanced and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C
SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti - Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat