



NICOLA GIUSTI

PASSION OF WINE

PROSECCO *Rosè*

D.O.C. TREVISO

*Brut millesimato*



È tutto italiano il metodo di spumantizzazione che esalta le caratteristiche di freschezza e bevibilità di questo Prosecco Rosè, simbolo di incontri con amici, suggello dei momenti felici della giornata.

Questo vino nasce per il fuori pasto, perfetto per accompagnare gli stuzzichini, adatto alle pause di lavoro ed agli incontri con gli amici.

*The winemaking method which highlights the fresh, drinkable characteristics of this wine is all italian too.*

*This wine is a symbol of happy times with friends, sealing the most enjoyable part of the day. It is the most common flavour and best known for drinking between meals. It's perfect with snacks, during breaks from work and with friends.*



**NICOLA GIUSTI**  
PASSION OF WINE

BOLLICINE DI *Rosè*  
EXTRA DRY  
*cuvée*

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

## SCHEDA TECNICA

### TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE <i>AREA OF ORIGIN</i>	Veneto <i>Veneto</i>
VITIGNO <i>VARIETAL</i>	90% Glera + 10% Pinot nero
FORMA DI ALLEVAMENTO <i>TRAINING SYSTEM</i>	Sylvoz <i>Sylvoz</i>
EPOCA DI VENDEMMIA <i>HARVEST PERIOD</i>	Dal 10 al 20 settembre <i>From 10 to 20 september</i>
RESA KG USA PER HA <i>YIELD IN KG OF GRAPES PER HA</i>	18000kg per Glera 13500 kg per Pinot nero
VINIFICAZIONE <i>WINEMAKING</i>	Pressatura soffice <i>Off skins by gentle prssing</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA <i>PRIMARY FERMENTCON</i>	Temp. controllata, lieviti selezionati <i>Controlled temp. with selected yeasts</i>
PRESA DI SPUMA <i>FOAMING</i>	20 - 30 giorni <i>20 - 30 days</i>
AFFINAMENTO <i>FINING</i>	Da 1 a 2 mesi <i>From 1 to 2 months</i>

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

### ANALYTICAL FEATURES

ALCOL <i>ALCOHOL</i>	11,5% Vol. <i>11,5% Vol.</i>
RESIDUO ZUCCHERINO <i>SUGAR RESIDUE</i>	8,00 g/l <i>8,00 g/l</i>
ACIDITÀ TOTALE <i>TOTAL ACIDITY</i>	6,00 g/l <i>6,00 g/l</i>

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE <i>COLOUR</i>	Rosa delicato <i>Delicate rose pink</i>
PERLAGE <i>PERLAGE</i>	Fine e persistente <i>Fine and persistant</i>
BOUQUET <i>BOUQUET</i>	Fresco con frutta vria dalla pera alla ciliegia e lampone <i>Fresh with fruit ranging from pear to cherry and raspberry</i>
SAPORE <i>TASTE</i>	Fruttato con note di pompelmo rosa, corpo setoso e finale secco <i>Fruity with notes of pink frapefruit, silky body and dry finish</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>SERVING TEMPERATURE</i>	8 °C <i>8 °C</i>
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE <i>SPARKLING WINEMAKING METHOD</i>	Martinotti - Charmat <i>Martinotti - Charmat</i>

