



NICOLA GIUSTI
PASSION OF WINE



Cuvée

ZERO SETTE CINQUE

Vino Spumante

Freschezza e bevibilità di questo bianco Cuvée 075, 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.

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.

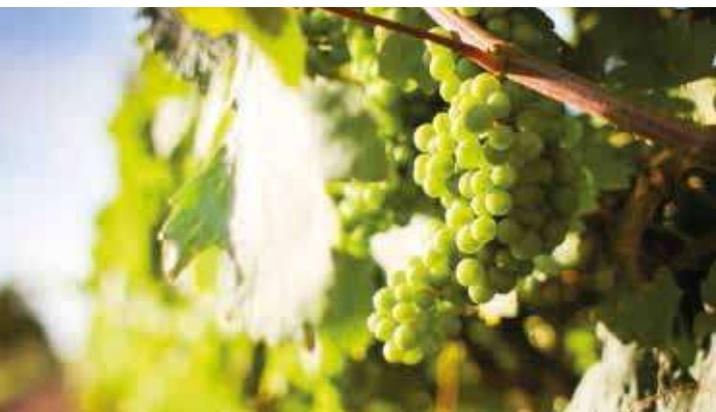


NICOLA GIUSTI
PASSION OF WINE

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



Cuvée
ZERO SETTE CINQUE
Vino Spumante

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE <i>AREA OF ORIGIN</i>	Veneto <i>Veneto</i>
VITIGNO <i>VARIETAL</i>	Vini bianchi + 5% Riesling <i>White wine + 5% Riesling</i>
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>	250 q/ha <i>250 q/ha</i>
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>	12,00 g/l <i>12,00 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>	Giallo paglierino <i>Pale yellow</i>
PERLAGE <i>PERLAGE</i>	Fine e persistente <i>Fine and persistant</i>
BOUQUET <i>BOUQUET</i>	Fine, fruttato ed armonico intenso <i>Fine, fruity and well-balanced</i>
SAPORE <i>TASTE</i>	Secco, armonico, vellutato <i>Dry, well-balanced and velvety</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>SERVING TEMPERATURE</i>	6 - 8 °C <i>6 - 8 °C</i>
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE <i>SPARKLING WINEMAKING METHOD</i>	Martinotti - Charmat <i>Martinotti - Charmat</i>