

# GIUSTINO B.

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

ITA

Dedicato a Giustino Bisol, fondatore della cantina nel 1950, questo spumante è frutto di lunghe prove e di particolari selezioni e cure che, iniziate in vigna, proseguono poi sino all'affinamento in bottiglia. Il Giustino B. rappresenta dunque l'espressione più viva della nostra esperienza, della nostra volontà di ricercare il meglio, della nostra passione per l'uva Glera (tradizionalmente chiamato Prosecco). Dopo la vinificazione il vino riposa sui propri lieviti a bassa temperatura fino a primavera, quando entra in autoclave per la presa di spuma. Ne uscirà per l'imbottigliamento ai primi di giugno. Il consumo è consigliato a partire da settembre.

**Uve da cui è prodotto**

Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco).

**Collocazione geografica**

Sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso, da uve selezionate nei migliori crus dell'alta collina di Valdobbiadene.

**Periodo di vendemmia**

Seconda metà di settembre.

**Vinificazione**

In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.

**Presa di spuma**

La primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 12-14°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

**Temperatura di servizio**

5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

**Residuo zuccherino**

Circa 16 g/l.

ENG

Dedicated to Giustino Bisol, who founded the winery in 1950, this sparkling wine is the fruit of extensive trials and experiments with particular selections and techniques, from the vines to the bottle. The Giustino B. therefore embodies the living expression of our experience and determination in the search for the very best and of our passionate dedication to the grape itself (traditionally called Prosecco). After the first fermentation the wine matures in the big vats at a low temperature until spring and then it is transferred in the pressure-vats for the second fermentation. It remains with its yeast until the bottling that is carried on at the beginning of June. We suggest to drink it from September.

**Grape Variety**

Glera (traditionally called Prosecco).

**Geographical Location**

On the hills of the first Dolomitic ridges, in the northern part of the Province of Treviso, from selected grapes in the best crus of the upper Valdobbiadene hills.

**Harvest Period**

The second part of September.

**Vinification**

White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).

**Taking on of the Sparkle**

In the first spring after harvesting, through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F), remaining with the yeasts for approximately three months.

**Serving Temperature**

5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.

**Residual Sugar**

About 16 gr/Ltr.

