



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



www.santagiustina.com

SANTA GIUSTINA

il tuo vino.

Situata nei colli Piacentini, sulle alture sovrastanti Pianello Val Tidone, l'Azienda Santa Giustina nasce dalla passione della famiglia Bucciarelli per il territorio e le antiche tradizioni: un luogo magico in cui storia, vino e natura s'incontrano.

La cantina è inserita in un antico borgo circondato da vigneti, ognuno dei quali gode di una diversa esposizione. La particolare conformazione del terreno, a prevalenza argillosa, dona ai singoli vitigni caratteristiche uniche, ulteriormente impreziosite dai sentori e dagli aromi delle specie arboree che crescono spontaneamente nelle vicinanze.

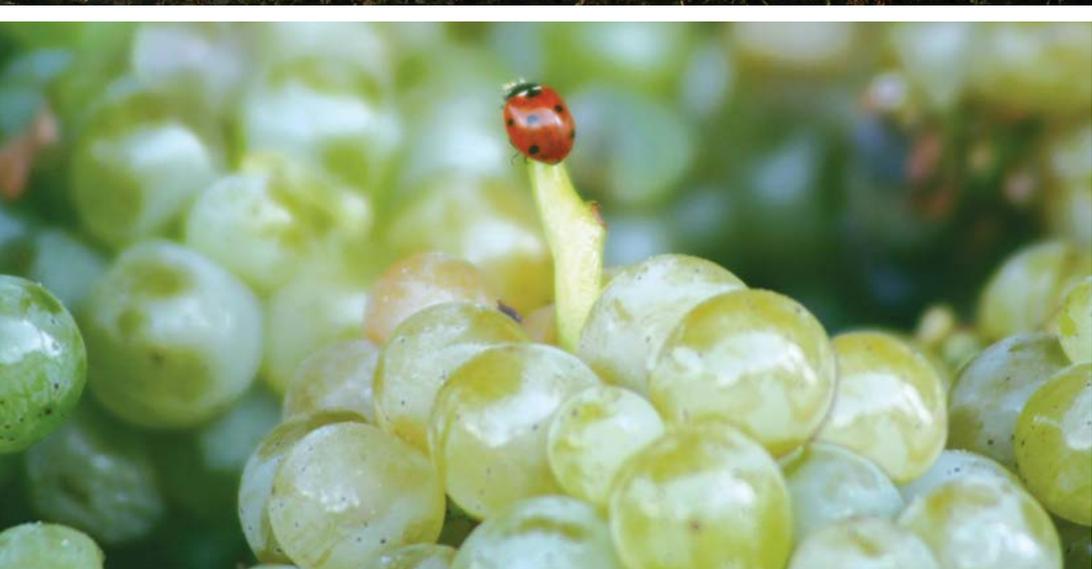
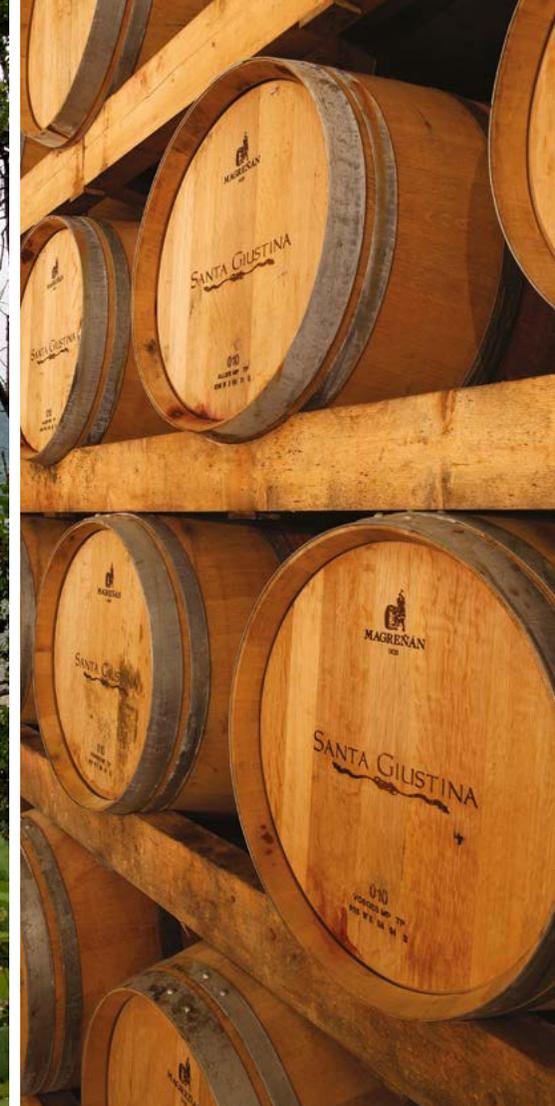
Coltivati con amore e personalità utilizzando un approccio biologico, i vigneti a Santa Giustina regalano frutti preziosi.

Da qui nascono i vini DOC legati alle tradizioni del territorio e i blend internazionali e autoctoni creati in esclusiva da Santa Giustina: un ampio assortimento di etichette, ognuna con una propria anima e storia.

Per ogni etichetta è stato scelto un colore differente, liberamente ispirato alle suggestioni sensoriali suggerite dai vini.

L'intera collezione è stata concepita come un tutt'uno: attraverso una visione unitaria si ricrea, infatti, il variegato spettro dei colori della natura che circonda il borgo e i vigneti.

Un arcobaleno che conduce dentro le meraviglie di un borgo e della sua cantina.



Posto in una posizione panoramica, dal borgo di Santa Giustina si gode di una vista ineguagliabile sulle colline circostanti, su cui si ergono importanti testimonianze del passato tra cui la suggestiva Rocca d'Olgisio.

Santa Giustina non è solamente una Cantina Vinicola. È un luogo fatto di magiche e naturali alchimie, una location ideale per qualsiasi tipo di evento dai più romantici matrimoni, alle più gioviali cerimonie private, fino alle convention aziendali. Santa Giustina è anche riserva faunistica, un territorio dove l'habitat naturale degli animali locali è rispettato attraverso severi controlli e dove ("unicum" in Italia) le Starne, animale ripreso nel logo, si riproducono naturalmente.

I NOSTRI VINI

I GIOVANI

-  ORTRUGO DOC
-  MALVASIA DOC
-  MALVASIA FRIZZANTE DOC
-  GUTTURNIO FRIZZANTE DOC
-  BONARDA DOC
-  BARBERA DOC

LE SELEZIONI

-  ANRICUS
-  BARBARO - IGT VALTIDONE
-  VILLA SOLDATI - GUTTURNIO SUPERIORE
-  I MURI - GUTTURNIO SUPERIORE
-  ROSA D'INVERNO
-  STELLATO - MALVASIA PASSITO

GLI SPUMANTI

-  2010 - VINO SPUMANTE PAS DOSÉ
-  1937 - VINO SPUMANTE ROSÉ BRUT

LEGENDA





ORTRUGO FRIZZANTE

Ortrugo 100%

BIANCO FRIZZANTE

ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI DOC

GRADAZIONE: 12% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: Il vigneto viene potato secondo la forma d'allevamento a Casarsa, particolarmente indicata per gli obiettivi di produzione. La tessitura del terreno è limoso-calcareo e di semplice lavorazione. Il vigneto è esposto a sud-est.

VINIFICAZIONE: La raccolta, effettuata manualmente, avviene a maturazione ottimale. Una volta in cantina le uve vengono raffreddate tramite l'utilizzo di ghiaccio secco, che consente sia di abbattere tempestivamente la temperatura dei grappoli, sia di rendere più efficace l'estrazione del corredo aromatico varietale. La fermentazione, ad opera di lieviti autoctoni, avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La seconda fermentazione, necessaria a conferire la caratteristica spuma, viene effettuata in autoclave in modo naturale.

DESCRIZIONE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi intensi.

ODORE: Intenso, fruttato, con note di mela golden e mandorla dolce.

SAPORE: Leggermente brioso, presenta un marcato sapore di mela anche al palato. Il finale è agrumato e piacevolmente sapido.

ABBINAMENTI: Ideale per antipasti leggeri e aperitivi. Predilige primi della tradizione quali tortelli burro e salvia, anolini in brodo e secondi di pesce o carni bianche.

COME SERVIRE: In calici a tulipano, larghi alla base e stretti all'estremità, ad una temperatura di 10-12°C.





MALVASIA FERMO

Malvasia aromatica di Candia 100%

BIANCO FERMO

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA

GRADAZIONE: 12% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: Il vigneto viene potato secondo la classica forma d'allevamento a Guyot; una tessitura del terreno a prevalenza calcarea rende l'appezzamento particolarmente predisposto alla coltivazione dei vitigni a bacca bianca. Il vigneto è esposto a sud-est.

VINIFICAZIONE: La raccolta, effettuata manualmente, avviene a maturazione ottimale. Una volta in cantina, le uve vengono sottoposte ad una macerazione pellicolare alla temperatura di 7°-8°C per circa 4 ore al fine di migliorare l'estrazione del corredo aromatico varietale. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, utilizzando esclusivamente lieviti autoctoni. Questo ci permette di esprimere pienamente le caratteristiche tipiche del vitigno e del suo territorio di appartenenza.

DESCRIZIONE

COLORE: Giallo paglierino intenso.

ODORE: Al naso è intenso, complesso ed emergono note di mentuccia, salvia e frutti gialli.

SAPORE: Al palato è piacevolmente sapido, morbido, con un retrogusto che ricorda il rabarbaro. La persistenza è notevole e, nel complesso, è molto armonioso.

ABBINAMENTI: Trova il suo connubio perfetto con antipasti leggeri a base di formaggi e paste salate e con primi piatti quali risotti o paste condite con sughi di mare o lago.

COME SERVIRE: In calici a tulipano, larghi alla base e stretti all'estremità, ad una temperatura di 8-10°C.





MALVASIA FRIZZANTE

Malvasia aromatica di Candia 100%

BIANCO FRIZZANTE

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA

GRADAZIONE: 12% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: Il vigneto viene potato secondo la classica forma d'allevamento a Guyot; una tessitura del terreno a prevalenza calcarea rende l'appezzamento particolarmente predisposto alla coltivazione dei vitigni a bacca bianca. Il vigneto è esposto a sud-est.

VINIFICAZIONE: La raccolta, effettuata manualmente, avviene a maturazione ottimale. Una volta in cantina le uve vengono sottoposte ad una macerazione pellicolare alla temperatura di 5°-6°C per circa 20-24 ore, al fine di migliorare l'estrazione del corredo aromatico varietale. Segue la prima fermentazione che avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La seconda fermentazione, necessaria a conferire la caratteristica spuma, viene effettuata in autoclave in modo naturale.

DESCRIZIONE

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

ODORE: Intenso, erbaceo, con sentori di lime e menta selvatica.

SAPORE: Leggermente brioso e marcatamente sapido, presenta un lieve sapore agrumato che ne consacra la freschezza.

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo per accompagnare stuzzichini salati, affettati e formaggi; si abbina egregiamente a risotti e tortelli di magro della tradizione piacentina.

COME SERVIRE: In calici a tulipano, larghi alla base e stretti all'estremità, ad una temperatura di 10-12°C.





GUTTURNIO

Barbera 60% e Croatina 40%

ROSSO FRIZZANTE

GUTTURNIO FRIZZANTE DOC

GRADAZIONE: 13% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: L'età media dei vigneti è di 12 anni, si tratta quindi di coltivazioni in piena produzione su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta per il Barbera è il cordone speronato mentre, per la Croatina, si adotta il Guyot al fine di compensare la tendenza di questa varietà a produrre le prime due gemme cieche. I vigneti sono esposti a sud-ovest.

VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve avviene a maturazione corretta, in modo esclusivamente manuale. I grappoli subiscono dapprima la diraspatura e poi una pigiatura soffice al fine di preservare l'integrità delle bucce necessarie alla macerazione. Una volta in vasca d'acciaio, inizia la fermentazione e la macerazione si protrae per circa 15 giorni al fine di ottenere un'ottimale estrazione delle componenti necessarie alla successiva maturazione in bottiglia. La vinificazione si conclude in autoclave ove avviene la presa di spuma attraverso rifermentazione naturale.

DESCRIZIONE

COLORE: Rosso porpora intenso, tendente al rubino.

ODORE: Al naso è intenso, fruttato con piacevoli sentori di ribes nero, mora e leggere nuances di violetta.

SAPORE: Le bollicine sono fini e briose; al palato riemergono le sensazioni di frutti di sottobosco avvertite al naso e si avverte con chiarezza una cospicua tannicità che rende il vino corposo ed elegante.

ABBINAMENTI: Assai piacevole con primi piatti a base di sughi rossi e/o di carne; si abbina ottimamente con fritti di carne, carni rosse e arrosti leggeri.

COME SERVIRE: Si consigliano calici a tulipano. La temperatura di servizio ideale è di 14° - 16°C.





BONARDA

Bonarda 100%

ROSSO FERMO

COLLI PIACENTINI DOC BONARDA

GRADAZIONE: 13% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: I vigneti poggiano su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta è il Guyot che, con la sua struttura, permette di compensare la tendenza di questa varietà a portare le prime due gemme del tralcio cieche; i terreni sono esposti a sud-ovest.

VINIFICAZIONE: Figlio di un'attenta selezione di cloni del vitigno Croatina (Bonarda), questo vino racchiude in sé caratteristiche uniche e straordinarie. Le uve, prima diraspate e poi pigiate in modo soffice, vengono fatte fermentare in vasche d'acciaio. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 10 giorni; la rifermentazione avviene in autoclave in modo naturale.

DESCRIZIONE

COLORE: Rosso rubino di buona intensità.

ODORE: Intenso con note di prugna e frutti rossi maturi.

SAPORE: Piacevolmente fruttato, morbido ed equilibrato. Il finale è leggermente acido e finemente sapido.

ABBINAMENTI: È il compagno ideale di piatti a base di carne, primi o secondi che siano. Largo spazio quindi a tortelli ripieni di carne, ravioli, ragù. Ottimo anche l'abbinamento con formaggi di media stagionatura.

COME SERVIRE: Si consigliano calici di media grandezza. La temperatura di servizio ideale è di 16°-18°C.





BARBERA FERMO

Barbera 100%

ROSSO FERMO

COLLI PIACENTINI DOC BARBERA

GRADAZIONE: 13% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: I vigneti poggiano su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta è il cordone speronato che risulta particolarmente adatta al sistema vitigno-terreno-microclima. I terreni sono esposti a sud-ovest.

VINIFICAZIONE: Le lavorazioni in cantina puntano alla valorizzazione delle caratteristiche tipiche di questo vitigno: la pigiatura è delicata, la fermentazione avviene in acciaio, la macerazione è media (15-20 giorni circa, in funzione dell'annata) ed è accompagnata da rimontaggi frequenti.

DESCRIZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso e brillante.

ODORE: Fine e intenso; presenta un connubio di note fruttate e floreali ove prevalgono la marasca, la rosa e la violetta.

SAPORE: Fruttato, fresco e morbido. Vino corposo dove astringenza e acidità si fondono in un connubio perfetto.

ABBINAMENTI: Predilige carni alla griglia anche accompagnate da salse saporite. Ottimo anche con zuppe a base di legumi e primi piatti con sughi di carne.

COME SERVIRE: Si consigliano calici di media dimensione. La temperatura di servizio ideale è di 16°-18°C.





ANRICUS FERMO

Sauvignon 60% e Ortrugo 40%

BIANCO FERMO

RICETTA ESCLUSIVA SANTA GIUSTINA

GRADAZIONE: 12,5 % Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: i vigneti sono situati attorno alla struttura aziendale e sono allevati in parte a casarsa (ortrugo) ed in parte a cordone speronato (sauvignon); la tessitura dei terreni è a prevalenza calcarea, aspetto che rende gli appezzamenti particolarmente predisposti alla coltivazione di vitigni a bacca bianca. La resa ad ettaro è di circa 90 q.Li e il vigneto è esposto a sud-est.

VINIFICAZIONE: Santa Giustina ha deciso di riservare a questo vino una ricetta esclusiva. Parliamo infatti di un bianco particolarmente pregiato, lavorato costantemente a basse temperature al fine di esaltare la componente aromatica. Anche il contatto con l'ossigeno è limitato e attentamente controllato durante tutto il processo; tale accortezza, in considerazione delle uve protagoniste di questo vino, si rende necessaria per ottenere elevati livelli qualitativi.

DESCRIZIONE

COLORE: Giallo paglierino

ODORE: Al naso è intenso, con note prevalenti di mela e pera e ricordi di lime e mughetto. Il connubio fra Sauvignon e Ortrugo appare equilibrato e armonico.

SAPORE: Fresco, beverino; i sentori percepiti al naso si ritrovano anche al palato ove sono ben amalgamate note florali e fruttate. Il finale è persistente.

ABBINAMENTI: Estremamente versatile; è il "cadeau" ideale da portare a un invito a pranzo o a cena. Si sposa bene con le ricette più disparate: insalate ricche, pesci e crostacei, piatti etnici e speziati, formaggi freschi e primi piatti con elementi vegetali.

COME SERVIRE: in calici a tulipano, larghi alla base e stretti all'estremità, ad una temperatura di 12-13°C.





BARBARO

Barbera 100%

ROSSO FERMO

VINO IGT VALTIDONE ROSSO

GRADAZIONE: 13% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: I vigneti poggiano su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta per il Barbera è il cordone speronato; i terreni sono esposti a sud-est.

VINIFICAZIONE: Il Barbaro rappresenta la piena espressione di un vitigno importante qual è quello del Barbera. La vinificazione, seguita con cura in ogni dettaglio, punta alla realizzazione di un vino destinato al medio-lungo affinamento grazie a una macerazione piuttosto spinta. La durata (20-25 giorni), i frequenti rimontaggi e l'utilizzo di follature, rendono questo vino pieno e corposo. Completano l'opera l'affinamento in tonneau per 12 mesi e lo stazionamento in bottiglia per 6 mesi.

DESCRIZIONE

COLORE: Rosso rubino con unghia granata.

ODORE: Al naso si avvertono dolci sentori di ribes rosso, cannella e chiodi di garofano.

SAPORE: In bocca, le sensazioni avvertite all'olfatto ritornano con coerenza. Nel complesso si presenta equilibrato, morbido, lievemente speziato e persistente.

ABBINAMENTI: È il compagno ideale di secondi di carne importanti: arrostiti, brasati, stufati.

COME SERVIRE: Si consigliano bicchieri ballon di media ampiezza. La temperatura di servizio ideale è di 18°-20°C. Si consiglia un breve periodo di decantazione prima del consumo.





VILLA SOLDATI

Barbera 55% , Croatina 35%, uve segrete 10%

ROSSO FERMO

GUTTURNIO SUPERIORE DOC

GRADAZIONE: 13% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: L'età media dei vigneti è di 12 anni, si tratta quindi di coltivazioni in piena produzione su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta per il Barbera è il cordone speronato mentre, per la Croatina, si adotta il Guyot al fine di compensare la tendenza di questa varietà a produrre le prime due gemme cieche. I vigneti sono esposti a sud-ovest.

VINIFICAZIONE: Santa Giustina ha deciso di riservare a questo vino una ricetta esclusiva. Punto di forza di questo vino è certamente il blend di uve utilizzato per la sua realizzazione. La raccolta delle stesce avviene manualmente e a maturazione ideale. La fase di macerazione, con la sua durata medio-lunga (25 giorni circa), consente l'estrazione ottimale dei componenti della buccia. Per lo stesso motivo, i ripetuti rimontaggi e il controllo costante delle temperature, preparano il vino alla successiva fase di affinamento. Villa Soldati riposa in botti di rovere francese per non meno di 18 mesi.

DESCRIZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso, tendente al granato.

ODORE: Al naso prevalgono note speziate fra le quali primeggia il pepe nero. Fra i sentori fruttati troviamo invece una golosa marmasca sotto spirito.

SAPORE: Il primo impatto è pieno, rotondo e morbido. Il retrogusto presenta invece un'intensa componente tannica e una leggera nota amarognola.

ABBINAMENTI: Gli abbinamenti spaziano dalla carne al formaggio stagionato. Meglio prediligere carni arrosto o alla griglia, salse a base di funghi o di radicchio e piatti speziati in generale.

COME SERVIRE: Si consigliano bicchieri ballon di media ampiezza. La temperatura di servizio ideale è di 18°-20°C.





I MURI

Barbera 60% e Croatina 40%

ROSSO FERMO

GUTTURNIO SUPERIORE DOC

GRADAZIONE: 13% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: L'età media dei vigneti è di 12 anni, si tratta quindi di coltivazioni in piena produzione su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta per il Barbera è il cordone speronato mentre, per la Croatina, si adotta il Guyot al fine di compensare la tendenza di questa varietà a produrre le prime due gemme cieche. I vigneti sono esposti a sud-ovest.

VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve avviene a maturazione corretta, in modo esclusivamente manuale. I grappoli subiscono dapprima la diraspatura e poi una pigiatura soffice al fine di preservare l'integrità delle bucce necessarie alla macerazione. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio ove, durante i 25 giorni di macerazione che caratterizzano la produzione di questo vino, ripetuti rimontaggi consentono l'estrazione delle sostanze coloranti e i tannini necessari all'affinamento del vino. A seguito della svinatura, infatti, il vino viene immesso in tonneau di rovere francese nelle quali permane per un periodo minimo di 12 mesi. L'affinamento termina poi in bottiglia per i successivi 6 mesi.

DESCRIZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso, tendente al granato.

ODORE: Al naso intensi e pregevoli sentori di spezie e di liquirizia si uniscono a note di frutti di bosco in confettura.

SAPORE: Complesso, armonico e corposo; presenta note di liquirizia e tabacco che lo rendono particolarmente piacevole ed equilibrato.

ABBINAMENTI: Trova un perfetto abbinamento con cacciagione e carni rosse importanti: stufati, brasati, arrosti.

COME SERVIRE: Si consigliano bicchieri ballon medi. La temperatura di servizio ideale è di 18°-20°C.





ROSA D'INVERNO

Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

ROSSO FERMO

GRADAZIONE: 14% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: I vigneti poggiano su terreni argillosi. La forma di allevamento scelta è il cordone speronato, adatta alle caratteristiche di questi tipici vitigni internazionali.

VINIFICAZIONE: Vino di punta della categoria dei rossi, Rosa d'Inverno rappresenta il perfetto connubio fra tre vitigni principi del panorama internazionale: Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Le lavorazioni in cantina puntano sulle peculiarità di queste tre pregevoli varietà, sfruttando in modo particolare la predisposizione al lungo affinamento. Grazie alla lunga macerazione (20 giorni) e alle pratiche di rimontaggio e follatura, il vino viene preparato allo stoccaggio in barrique. La maturazione nel rovere francese prosegue per 12 mesi e infine, una volta in bottiglia, sosta in cantina per almeno altri 6 mesi.

DESCRIZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso con unghia granata.

ODORE: Fine ed elegante; presenta un bouquet di note floreali ove prevalgono le rose appassite e i sentori speziati.

SAPORE: Al palato è prorompente, setoso e piacevolmente speziato. Il contributo del legno è equilibrato e seducente. Il finale è prolungato, complesso e gradevole.

ABBINAMENTI: Predilige carni alla griglia, selvaggina in umido, formaggi stagionati. Ottimo anche con zuppe a base di legumi e primi piatti con sughi di carne.

COME SERVIRE: Si consiglia di decantare il vino prima del consumo. I calici adatti al servizio sono dei ballon di media ampiezza.





STELLATO

Malvasia di Candia 100%

Vino ottenuto da uve passite

GRADAZIONE: 12% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: Il vigneto viene potato secondo la classica forma d'allevamento a Guyot; le operazioni sono eseguite in modo da favorire il successivo appassimento in pianta che rappresenta parte importante della tecnica di produzione di questo vino. Il vigneto è esposto a sud.

VINIFICAZIONE: Le uve sono raccolte a mano in epoca tardiva al fine di assicurare un leggero appassimento su pianta. Una volta giunti in cantina, i grappoli sono disposti su appositi graticci ed esposti a una costante ventilazione naturale che ne garantisce un ulteriore corretto appassimento. Solo nel mese di dicembre le uve subiscono la torchiatura e la successiva fermentazione in barrique. La maturazione in botte prosegue per 8 mesi e il vino permane in bottiglia per altri 6 mesi prima del consumo.

DESCRIZIONE

COLORE: Giallo dorato intenso e brillante.

ODORE: Intenso, dolce, con note di frutti canditi, miele, pesca e scorza d'arancio.

SAPORE: Morbido, delicato, bilanciato. Le albicocche disidratate, il miele e l'arancia la fanno da padrone rendendo questo passito dolce ma mai stucchevole.

ABBINAMENTI: Ottimo con pasticceria secca, torte alla crema, semifreddi e cioccolato fondente.

COME SERVIRE: In calici a tulipano leggermente svasati all'estremità, ad una temperatura di 12-14°C.





2010 VINO SPUMANTE PAS DOSÉ

Ortrugo e Chardonnay

BIANCO SPUMANTE

MARTINOTTI-CHARMAT PAS DOSÉ

GRADAZIONE: 12,5% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: I vigneti hanno un'età media di 10 anni e sono situati attorno alla cantina. Le varietà sono particolarmente vocate per la produzione di un vino spumante fresco e caratteristico. La forma d'allevamento, a Casarsa, consente una regolazione ottimale dell'acidità delle uve, parametro fondamentale per la realizzazione di uno spumante di qualità.

VINIFICAZIONE: Santa Giustina ha deciso di riservare a questo vino una ricetta esclusiva. La scelta è ricaduta sul metodo Martinotti-Charmat, tecnica di vinificazione che consente di ottenere vini spumanti con una notevole espressione aromatica. Grazie alla presa di spuma in autoclave, infatti, gli aromi primari (o varietali) sono esaltati e preservati al fine di rispettare il contributo delle singole varietà.

DESCRIZIONE

COLORE: Perlage fine ed elegante; colore giallo dorato intenso.

ODORE: Al naso è delicato, caratteristico, con sentori floreali di margherita e tarassaco. Percepibili anche dolci note agrumate.

SAPORE: Le note agrumate, fresche e sapide, costituiscono un armonico equilibrio. L'effervescenza è piacevole e la chiusura pulita e di buona persistenza.

ABBINAMENTI: Si adatta bene a tutto il pasto ma esalta particolarmente piatti raffinati a base di pesce e crostacei, primi con tartufo e antipasti ricercati a base di caviale o carpacci di pesce.

COME SERVIRE: In flûte o mezze-flûte ad una temperatura di 8°-12°C.





1937

VINO SPUMANTE ROSÉ BRUT

Barbera, Pinot nero e Croatina

ROSATO SPUMANTE

MARTINOTTI-CHARMAT BRUT

GRADAZIONE: 12,5% Vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC.

VIGNETO: I vigneti hanno un'età media di 10 anni e sono situati attorno alla cantina. Ogni varietà è coltivata con il sistema d'allevamento più idoneo agli scopi produttivi e secondo il rispetto delle esigenze del singolo impianto. I terreni presentano una composizione che spazia dal medio impasto fino ad una prevalenza calcarea.

VINIFICAZIONE: Le uve sono raccolte a mano nel momento del miglior equilibrio acido. I grappoli interi vengono pressati in modo soffice e alle basse temperature, al fine di preservare le componenti aromatiche varietali. Per la presa di spuma si è scelto il metodo Martinotti-Charmat, con lo scopo di offrire all'appassionato un vino rosato fresco, beverino ma al medesimo tempo fruttato e ricco di sfumature aromatiche.

DESCRIZIONE

COLORE: Perlage fine ed elegante; color cerasuolo scarico con riflessi color salmone.

ODORE: Al naso emerge un fine sentore di pompelmo rosa che, con delicatezza, si accompagna ad altri profumi agrumati e floreali.

SAPORE: Le bollicine fini e briose esaltano la piacevole nota acida che dona freschezza al vino. Gli agrumi, specialmente il pompelmo rosa, sono coerenti con quanto avvertito al naso e rendono il sorso particolarmente ricco ed equilibrato.

ABBINAMENTI: Si adatta bene a tutto il pasto ma è consigliato in modo particolare per aperitivi rinforzati, risotti cremosi e delicati, primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche.

COME SERVIRE: In mezze- flûte o in calici a tulipano, ad una temperatura di 10°-12°C.





SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.



Az. Agricola Santa Giustina

SRL - Società Agricola
Loc. Santa Giustina - Arcello
29010 Pianello Val Tidone PC Italy

Tel : +39 0523 994612
Fax : +39 0523 998059
info@santagiustina.com
www.santagiustina.com



aziendasantagiustina



santagiustina



Santa_Giustina



Santa Giustina



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N.1234/07

