

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Jùsto

Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Vino ottenuto da uve leggermente appassite



Il nome Jùsto nasce dall'incontro tra la parola inglese *Just* ed il termine italiano *Giusto*. Rappresenta per noi un vino corretto dal punto di vista stilistico, essenziale e immediatamente comprensibile al consumatore senza necessità di spiegazioni. Il risultato è un vino elegante dove si è trovato il corretto equilibrio tra tutti gli elementi, individuando il *giusto* tempo di appassimento e quindi il *giusto* livello di concentrazione.

Jùsto nasce dall'idea di valorizzare alcuni aspetti organolettici dei vitigni tipici del Veneto.

Le uve vengono sottoposte ad un leggero appassimento per un breve periodo in cassetta. Grazie a questo processo otteniamo un potenziamento del profilo olfattivo, del gusto e della struttura del vino.

Area di produzione

Provincia di Verona

Produzione

Questo vino è ottenuto da uva Corvina Veronese 60% e Merlot 40% coltivate nella provincia di Verona.

Le uve vengono raccolte verso la fine del mese di settembre e posizionate in apposite cassette in un solo strato per un breve periodo di appassimento di circa 20 giorni. La vinificazione con la macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni quindi il vino viene travasato in serbatoi d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica.

Dopo un breve riposo in bottiglia, il vino è pronto per essere degustato.

Descrizione organolettica:

Colore rosso profondo, intenso e brillante.

Note caratteristiche di frutta matura e ciliegia. Struttura molto importante, morbido e vellutato al palato.

Abbinamenti e servizio

Si abbina perfettamente con cacciagione, carne grigliata e stufata oltre a formaggi molto stagionati. Servire a 18-20°C.

Dati Analitici

Alcool: 13.5%

Acidità Totale: 5.30 g/l.

Acidità Volatile: 0.55 g/l.

Zuccheri riduttori: 8.0 g/l

Estratto secco netto: 29.0 g/l.