



Justo Rosso Veneto IGT 2022

Andamento climatico

L'autunno è trascorso con clima mite e alcune nevicate tra novembre e dicembre.

L'inverno ha portato basse temperature, coincidendo con il periodo più secco dell'anno, da gennaio a febbraio.

La primavera è iniziata con picchi insoliti fino a 25°C, seguiti da un improvviso calo delle temperature, accompagnato da pioggia e neve alle quote più elevate.

L'estate è stata calda e secca, con massime fino a 40°C, mentre le piogge costanti nella seconda metà di agosto hanno contribuito ad accelerare il processo di maturazione delle uve.

Vinificazione & Maturazione

La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni, dopodiché il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione malolattica. Dopo un breve riposo in bottiglia, Justo è pronto per essere degustato.

Note degustative

Alla vista, Justo affascina con un rosso intenso e profondo, impreziosito da riflessi vividi e brillanti. Al naso rivela note fresche di frutta matura e ciliegia, che invitano al primo sorso. Al palato è sorprendentemente fresco e vivace, con una morbidezza vellutata che si armonizza splendidamente con una struttura equilibrata. La sua bevibilità rende ogni calice irresistibilmente invitante, perfetto per ogni occasione.



Suolo: prevalentemente calcareo e argilloso



Processo produttivo:

vinificazione, fermentazione malolattica in acciaio inox, acciaio inox



Varietà: Corvina Veronese Merlot



Temperatura di servizio: 16-18°C (60,8-64°F)



Data di raccolta: ultimi 10 giorni di settembre

Dati analitici:

Alcol: 12,50%

Acidità totale: 5,20 g/l

Acidità volatile: 0,45 g/l

Estratto secco netto: 31,50 g/l

Zuccheri riduttori: 5 g/l

Formati: 0,75 l