



PROSECCO



DeGIUSTI

Da tempo coccolavamo un desiderio:
creare bollicine, perché nel loro essere
piccole, leggere, quasi immateriali,
sono capaci di aprire il cuore.

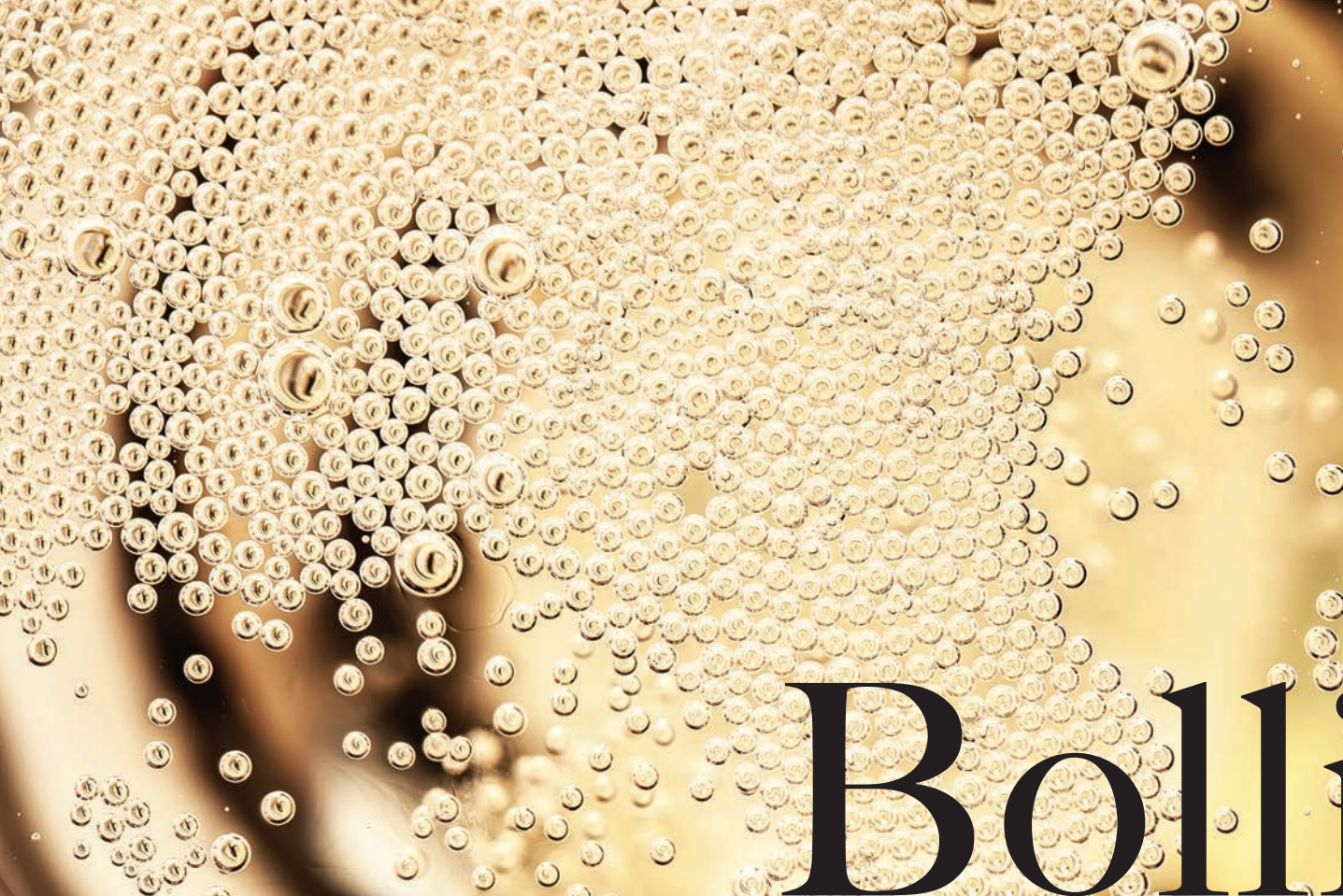
Portare un po' di levità nell'animo
di ognuno per farsi sorprendere e stu-
pire dalla meraviglia custodita dentro
di sé. Questo vorremmo.

Eugene Meunier Christine



*We had a long-cherished dream
of making fabulous fizz, because
the bubbles might be small,
delicate and almost ethereal,
but they can open your heart.
We'd love to brighten everyone's
spirits and help them to discover
the astonishing sense of wonder
hidden inside them.*





Bolle in Far

La ricerca, l'innovazione, la scoperta di nuovi territori all'insegna dell'eccellenza sono un tratto distintivo della nostra famiglia. Così abbiamo deciso di intraprendere la "Via del Prosecco". Pensiamo che sia merito del nostro spirito imprenditoriale unito all'esperienza se questa attività vitivinicola, iniziata a livello amatoriale, si è trasformata in una produzione di rilievo. Siamo un'azienda in costante evoluzione, ci perfezioniamo ogni giorno e abbiamo

già ricevuto diversi riconoscimenti e una considerazione internazionale come eccellenza enologica made in Italy. È un bel risultato, e ci riempie di orgoglio.



icine miglia

FIZZ IN THE FAMILY

Everything our family does revolves around research, innovation and exploring new territory in pursuit of excellence, hence our decision to venture into the world of Prosecco. What started out as an amateur wine growing and making operation has grown into a prominent player on the production front. We are still evolving and we get better every day, but we have already earned a number

of accolades and an international reputation as a leading maker of exceptional Italian wines. We are very proud of everything we have achieved.



La Bontà del Territorio

L'area di Conegliano Valdobbiadene, iscritta alla World Heritage List durante la 43^a assemblea Unesco a Baku, si estende su una fascia collinare situata a 50 km da Venezia e a circa 100 km dalle Dolomiti e oggi viene definita "La Strada del Prosecco e dei Vini". La viticoltura qui ha origini antichissime, la prima citazione scritta che fa risalire il Prosecco a questo territorio risale al 1772. Sin dall'introduzione della DOC, nel 1969, l'area storica di produzione è rimasta circoscritta a 15 comuni. Due di questi le danno il nome: Conegliano e Valdobbiadene, l'una la capitale culturale e l'altra il cuore produttivo.

*THE GOODNESS OF THE
TERRITORY*
The Conegliano Valdobbiadene area was added to the World Heritage List during the 43rd session of the Unesco World Heritage Committee in Baku. Lying 50 km from Venice and approximately 100 km from the Dolomites, it is a hilly zone with what is now known as the "Prosecco and Wine Route". Ever since the introduction of the DOC label in 1969, the historic production area has been restricted to the territory covered by 15 municipalities. It gets its name from two of them: Conegliano and Valdobbiadene. The former is the cultural capital and the latter is the heart of the production scene.



Si può facilmente intuire come un territorio eletto, così ricco di fascino e capace di custodire preziose tradizioni tra vallate e borgate di paesi sparsi qua e là, possa costituire un punto di riferimento della cultura vitivinicola. La terra dove lo sguardo spazia tra versanti ripidi alternati a dolci pendii in cui dominano generosi i vigneti. E questo lembo unico, scrigno fortunato di sapori e cultura che profuma di vino segna un punto d'arrivo dell'eccellenza italiana. Ed è proprio qui che nasce Prosecco De Giusti.



Invaluable traditions are kept alive in the valleys and the villages dotted across the landscape of this sublime, spellbinding area, which has unsurprisingly earned a reputation as a leading light in the wine growing world. Encompassed within the sweeping views are both steep slopes and rolling hills, largely covered with thriving vineyards. This unique stretch of land is a treasure trove of culture and flavours where the aroma of wine fills the air and Italian excellence is taken to new heights. This is the place where De Giusti Prosecco is made.

1

Vendemmia: quando la maturità organolettica -zuccheri, acidità e sostanze aromatiche- è ottimale, generalmente a fine settembre. È un'operazione estremamente delicata, perché gli acini devono conservare la loro integrità onde evitare fermentazioni spontanee prima di arrivare in cantina.

Harvest: when the level of sensory ripeness -in terms of their sugar content, acidity and aromatic substances- is optimal for Prosecco production, generally in late September. It is an extremely delicate process because the grapes must remain intact in order to prevent spontaneous fermentation before they reach the winery.

2

Pressatura: fatta con macchine sofisticate che agiscono delicatamente sugli acini così da estrarre solo il mosto fiore dal cuore dell'acino.

Pressing: sophisticated machines are used to press the grapes gently, thus ensuring that only the finest must is extracted from the heart of the grapes.

3

Decantazione: il mosto viene lasciato riposare a freddo 5°, 10° in vasche d'acciaio per circa 10 - 12 ore.

Settling: the must is left to decant in steel vats at 5° C, 10° C for a period of 10 to 12 hours.

Prosecco De Giusti segue le regole della vinificazione in bianco come vuole la tradizione della Prima Scuola Enologica d'Italia, che ha dato i natali alla miglior forma di vitivinicoltura locale e che ha come particolarità l'assenza di macerazione, cioè del contatto tra mosto e bucce durante la fase di fermentazione alcolica.

Il Me



4

Vinificazione: sulla parte limpida del mosto con l'aggiunta di lieviti naturali selezionati. Sono necessari diversi giorni in vasche d'acciaio a 18°, 20° costanti per provocare la fermentazione alcolica e preservare i delicati profumi dell'uva di partenza. Inizia poi il periodo di maturazione e si svolgono le operazioni di travaso e filtrazione per ottenere il vino limpido: il vino di base.

Fermentation: only the clear part of the must goes through fermentation, which takes place thanks to the addition of select natural yeast. The most delicate fragrances of the grapes are preserved during the process, which occurs at a constant temperature of 18° C, 20° C and takes 15-20 days. Fermentation is followed by the ageing period. During this stage, racking and filtering procedures are carried out in order to produce the clear liquid known as base wine.

5

Spumantizzazione: sul vino-base. Si assaggia, si assemblano in proporzioni precise le partite e i vini che fino a questo momento sono stati distinti per provenienza, epoca di vendemmia e caratteristiche. Il metodo Charmat vuole l'utilizzo di grandi autoclavi a tenuta di pressione dove il vino viene miscelato ai lieviti per preservare gli aromi varietali dell'uva che diventano vino fruttato floreale con bollicine setose, caratteristiche delle produzioni di Conegliano Valdobbiadene.

Second fermentation: a process takes place once the base wine is clear. The different batches in the winery are brought together: wines with different origins, harvest periods and sensory properties are mixed together in carefully gauged proportions. The Charmat method involves the use of large pressure tanks called autoclaves, along with sugar and yeast. This technique helps to preserve the classic aromas of the grape varieties used, giving rise to fruity, floral wine with the velvety bubbles for which Conegliano Valdobbiadene Prosecco is renowned.

6

Imbottigliamento: avviene al termine della spumantizzazione. E così, passati i tempi previsti dal disciplinare, il nostro Prosecco è pronto per essere immesso sul mercato.

Bottling: once the secondary fermentation process is complete, we bottle our Prosecco. Subsequently, the rules and regulations require us to wait for a set period, then it is ready to go on sale.

THE METHOD IN THE METHOD. De Giusti Prosecco is fermented off the skins in accordance with the rules and traditions established by the first Oenology School in Italy, which was in Conegliano and was behind the finest local examples of wine growing and production.

etodo







DeGiusti

DeGiusti

PROSECCO



DeGIUSTI

DRY

PROSECCO DOC

PROSECCO



DeGIUSTI



PROSECCO DOC



DeGiusti

PROSECCO



DeGIUSTI

DRY

PROSECCO DOC

DE GIUSTI DRY DOC

Tipologia	Prosecco Spumante
Vitigno	Glera 100%
Origine	Colli trevigiani
Vinificazione	In bianco
Spumantizzazione	Metodo Charmat
Alcool	11,5% vol
Residuo zuccherino	Dry 20 g/l
Esame visivo	Brillante, trasparente e scorrevole
Colore	Giallo paglierino
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Intenso mediamente complesso. Franco, fine ed elegante Fruttato con spiccati sentori di mela verde e frutta bianca
Gusto	Equilibrato e armonico. Fresco e morbido
Conservazione	In ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce
Abbinamenti gastronomici	Ottimo aperitivo, accompagnamento a cibi poco speziati e a tutto pasto
Temperatura di servizio	6° - 8°
Formato	75 cl
Confezione	Cartone da 6 bottiglie

<i>Designation</i>	<i>Prosecco Sparkling Wine</i>
<i>Grapes</i>	<i>100% Glera</i>
<i>Place Of Origin</i>	<i>Treviso Hills</i>
<i>Winemaking Technique</i>	<i>White-wine fermentation</i>
<i>Sparkling Wine Method</i>	<i>Charmat Method</i>
<i>Alcohol by volume</i>	<i>11.5%</i>
<i>Residual Sugar</i>	<i>Dry 20 g/l</i>
<i>Appearance</i>	<i>Bright, transparent and smooth-flowing</i>
<i>Colour</i>	<i>Straw yellow</i>
<i>Bead</i>	<i>Fine and long-lasting</i>
<i>Aroma</i>	<i>Rich and reasonably complex. Candid, delicate and polished, with distinctive notes of green apples and other white-fleshed fruits</i>
<i>Taste</i>	<i>Balanced and well-orchestrated. Fresh and smooth</i>
<i>Storage</i>	<i>Store in a cool, dark place with a constant humidity level</i>
<i>Pairings</i>	<i>It makes an outstanding aperitif and is ideal for serving with little spiced foods or throughout all meals</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>6°C - 8°C</i>
<i>Size</i>	<i>75 cl</i>
<i>Packaging</i>	<i>Box of 6 bottles</i>





DeGiusti

PROSECCO



DeGIUSTI

EXTRA DRY

MILLESIMATO
PROSECCO DOC

PROSECCO
DeGIUSTI



PROSECCO



DeGIUSTI

EXTRA DRY

MILLESIMATO
PROSECCO DOC

DE GIUSTI EXTRA DRY DOC

Tipologia	Prosecco Spumante
Vitigno	Glera 85%
Origine	Veneto
Vinificazione	In bianco
Spumantizzazione	Metodo Charmat
Alcool	11% vol
Residuo zuccherino	Extra Dry 16 g/l
Esame visivo	Brillante, trasparente e scorrevole
Colore	Giallo paglierino
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Mediamente complesso. Franco, fine ed elegante con sentore di fiori bianchi, mela golden e frutta bianca
Gusto	Equilibrato e armonico. Fresco e morbido
Conservazione	In ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce
Abbinamenti gastronomici	Ottimo come aperitivo, versatile come accompagnamento anche a tutto pasto
Temperatura di servizio	6° - 8°
Formato	20 cl, 75 cl, 1,5 l
Confezione	Cartone da 6 bottiglie

<i>Designation</i>	<i>Prosecco Sparkling Wine</i>
<i>Grapes</i>	<i>85% Glera</i>
<i>Place Of Origin</i>	<i>Veneto</i>
<i>Winemaking Technique</i>	<i>White-wine fermentation</i>
<i>Sparkling Wine Method</i>	<i>Charmat Method</i>
<i>Alcohol by volume</i>	<i>11%</i>
<i>Residual Sugar</i>	<i>Extra Dry 16 g/l</i>
<i>Appearance</i>	<i>Bright, transparent and smooth-flowing</i>
<i>Colour</i>	<i>Straw yellow</i>
<i>Bead</i>	<i>Fine and long-lasting</i>
<i>Aroma</i>	<i>Reasonably complex. Candid, delicate and polished with a subtle hint of white flowers, Golden apples and other white-fleshed fruits</i>
<i>Taste</i>	<i>Balanced and well-orchestrated. Fresh and smooth</i>
<i>Storage</i>	<i>Store in a cool, dark place with a constant humidity level</i>
<i>Pairings</i>	<i>It makes an outstanding aperitif and is versatile for enjoying throughout all meals</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>6°C - 8°C</i>
<i>Size</i>	<i>20 cl, 75 cl and 1,5 l</i>
<i>Packaging</i>	<i>Box of 6 bottles</i>







PROSECCO



DeGIUSTI

BRUT

PROSECCO DOC

DE GIUSTI BRUT DOC

Tipologia	Prosecco Spumante
Vitigno	Glera 85%
Origine	Provincia di Treviso
Vinificazione	In bianco
Spumantizzazione	Metodo Charmat
Alcool	11% vol
Residuo zuccherino	Brut 10 g/l
Esame visivo	Brillante, trasparente e scorrevole
Colore	Giallo paglierino
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Intenso, mediamente complesso. Franco, fine ed elegante con spiccati sentori di frutta bianca e fiori
Gusto	Deciso e dal sapore pieno. Equilibrato e armonico
Conservazione	In ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce
Abbinamenti gastronomici	Ottimo aperitivo, come accompagnamento a piatti di pesce delicati e carni bianche
Temperatura di servizio	6° - 8°
Formato	75 cl
Confezione	Cartone da 6 bottiglie

<i>Designation</i>	<i>Prosecco Sparkling Wine</i>
<i>Grapes</i>	<i>85% Glera</i>
<i>Place Of Origin</i>	<i>Province of Treviso</i>
<i>Winemaking Technique</i>	<i>White-wine fermentation</i>
<i>Sparkling Wine Method</i>	<i>Charmat Method</i>
<i>Alcohol by volume</i>	<i>11%</i>
<i>Residual Sugar</i>	<i>Brut 10 g/l</i>
<i>Appearance</i>	<i>Bright, transparent and smooth-flowing</i>
<i>Colour</i>	<i>Straw yellow</i>
<i>Bead</i>	<i>Fine and long-lasting</i>
<i>Aroma</i>	<i>Rich and reasonably complex. Candid, delicate and polished, with distinctive notes of white-fleshed fruits and flowers</i>
<i>Taste</i>	<i>Sure-footed, with a full flavour. Balanced and well-orchestrated</i>
<i>Storage</i>	<i>Store in a cool, dark place with a constant humidity level</i>
<i>Pairings</i>	<i>It makes an outstanding aperitif and is ideal with delicately flavoured seafood and white meat</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>6°C - 8°C</i>
<i>Size</i>	<i>75 cl</i>
<i>Packaging</i>	<i>Box of 6 bottles</i>





De Giusti

PROSECCO



DeGIUSTI

ROSE

MILLESIMATO 2020
PROSECCO DOC

DE GIUSTI ROSÉ MILLESIMATO DOC

Tipologia	Prosecco Spumante
Vitigno	Glera e Pinot Nero
Origine	Province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco DOC
Vinificazione	In bianco
Spumantizzazione	Metodo Charmat
Alcool	11% vol
Residuo zuccherino	Extra Dry 12-14 g/l
Esame visivo	Brillante, trasparente e scorrevole
Colore	Rosa cerasuolo tenue
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Complesso con leggere note fruttate e floreali
Gusto	Equilibrato ed armonico. Fresco e morbido
Conservazione	In ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce
Abbinamenti gastronomici	Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, zuppe e piatti a base di pesce e carni bianche
Temperatura di servizio	6°- 8°
Formato	75 cl
Confezione	Cartone da 6 bottiglie

<i>Designation</i>	<i>Sparkling Wine</i>
<i>Grapes</i>	<i>Glera and Pinot Nero</i>
<i>Place Of Origin</i>	<i>Provinces approved by the Prosecco DOC</i>
<i>Production Regulations</i>	<i>Production Regulations</i>
<i>Winemaking Technique</i>	<i>White-wine fermentation</i>
<i>Sparkling Wine Method</i>	<i>Charmat Method</i>
<i>Alcohol by volume</i>	<i>11%</i>
<i>Residual Sugar</i>	<i>Extra Dry 12-14 g/l</i>
<i>Appearance</i>	<i>Bright, transparent and smooth-flowing</i>
<i>Colour</i>	<i>Pale cherry pink</i>
<i>Bead</i>	<i>Fine and long-lasting</i>
<i>Aroma</i>	<i>Complex, with subtle fruity and floral notes</i>
<i>Taste</i>	<i>Balanced and well-orchestrated. Fresh and smooth</i>
<i>Storage</i>	<i>Store in a cool, dark place with a constant humidity level</i>
<i>Pairings</i>	<i>It makes an exceptional aperitif and is outstanding with light appetizers, soups and dishes containing fish or white meat</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>6°C - 8°C</i>
<i>Size</i>	<i>75 cl</i>
<i>Packaging</i>	<i>Box of 6 bottles</i>







DeGiusti

GRAND
CUVÉE
BRUT



DeGIUSTI

DE GIUSTI GRAN CUVÉE BRUT

Tipologia	Spumante
Vitigno	Glera, Chardonnay e Pinot Bianco, Cuvée Blanc de Blanc da vitigni a bacca bianca
Origine	Veneto
Vinificazione	In bianco
Spumantizzazione	Metodo Charmat
Alcool	11% vol
Residuo zuccherino	Brut 10 g/l
Esame visivo	Brillante, trasparente e scorrevole
Colore	Giallo paglierino scarico
Perlage	Fine e persistente.
Profumo	Intenso e mediamente complesso con sentore di fiori bianchi e di campo
Gusto	Secco, fresco, minerale e vivace
Conservazione	In ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce
Abbinamenti gastronomici	Perfetto con crostacei e frutti di mare crudi. Ottimo a tutto pasto
Temperatura di servizio	6° - 8°
Bottiglia	Atmosphere
Formato	75 cl
Confezione	Cartone da 6 bottiglie

<i>Designation</i>	<i>Sparkling Wine</i>
<i>Grapes</i>	<i>Glera, Chardonnay and Pinot Bianco, Cuvée Blanc de Blanc made with white grapes</i>
<i>Place Of Origin</i>	<i>Veneto</i>
<i>Winemaking Technique</i>	<i>White-wine fermentation</i>
<i>Sparkling Wine Method</i>	<i>Charmat Method</i>
<i>Alcohol by volume</i>	<i>11%</i>
<i>Residual Sugar</i>	<i>Brut 10 g/l</i>
<i>Appearance</i>	<i>Bright, transparent and smooth-flowing</i>
<i>Colour</i>	<i>Pale straw yellow</i>
<i>Bead</i>	<i>Fine and long-lasting</i>
<i>Aroma</i>	<i>Rich and recomplex, with notes of white flowers and wildflowers</i>
<i>Taste</i>	<i>Dry, snappy, minerally and lively</i>
<i>Storage</i>	<i>Store in a cool, dark place with a constant humidity level</i>
<i>Pairings</i>	<i>Great with throughout all meals and perfect with shellfish and seafood</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>6°C - 8°C</i>
<i>Bottle</i>	<i>Atmosphere</i>
<i>Size</i>	<i>75 cl</i>
<i>Packaging</i>	<i>Box of 6 bottles</i>





De Giusti



FIOR D'ARANCIO
COLLI EUGANEI DOCG
VINO SPUMANTE DOLCE



DeGIUSTI

DE GIUSTI FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG

Tipologia	Spumante Dolce
Vitigno	Moscato Giallo 100%
Origine	Veneto
Vinificazione	In bianco
Spumantizzazione	Metodo Charmat
Alcool	6,5% vol
Residuo zuccherino	Doux 95 g/l
Esame visivo	Brillante, trasparente e scorrevole
Colore	Giallo paglierino intenso
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Intenso e mediamente complesso. Franco, fine ed elegante con sentore di fiori d'arancio, fruttato, fresco
Gusto	Equilibrato e armonico. Fresco e morbido
Conservazione	In ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce
Abbinamenti gastronomici	Pasticceria fresca e secca. Consigliati dolci di ogni tipo in particolare a base di mandorla
Temperatura di servizio	6° - 8° (preferibile 6°)
Bottiglia	Atmosphere
Formato	75 cl
Confezione	Cartone da 6 bottiglie

Designation	<i>Sweet Sparkling Wine</i>
Grapes	<i>100% Moscato Giallo</i>
Place Of Origin	<i>Veneto</i>
Winemaking Technique	<i>White-wine fermentation</i>
Sparkling Wine Method	<i>Charmat Method</i>
Alcohol by volume	<i>6.5%</i>
Residual Sugar	<i>Doux 95 g/l</i>
Appearance	<i>Bright, transparent and smooth-flowing</i>
Colour	<i>Rich straw yellow</i>
Bead	<i>Fine and long-lasting</i>
Aroma	<i>Rich and reasonably complex. Candid, delicate and polished, with fresh, fruity notes featuring a hint of orange blossom</i>
Taste	<i>Balanced and well-orchestrated. Fresh and smooth</i>
Storage	<i>Store in a cool, dark place with a constant humidity level</i>
Pairings	<i>Fresh cakes and pastries. It is ideal with desserts of all kinds, especially those containing almonds</i>
Serving Temperature	<i>6°C - 8°C (preferably 6°C)</i>
Bottle	<i>Atmosphere</i>
Size	<i>75 cl</i>
Packaging	<i>Box of 6 bottles</i>





DeGiusti



**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE**
PROSECCO SUPERIORE
DOCG
BRUT

De Giusti



DeGIUSTI

**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE**

PROSECCO SUPERIORE

DOCG

BRUT

DE GIUSTI BRUT SUPERIORE DOCG

Tipologia	Prosecco Superiore Spumante
Vitigno	Glera 85%
Origine	Conegliano - Vittorio Veneto - Provincia di Treviso
Vinificazione	In bianco
Spumantizzazione	Metodo Charmat
Alcool	11,5% vol
Residuo zuccherino	Brut 10 g/l
Livello di acidità	Circa 6,00 g/l
Pressione in bottiglia	5,8 Atm
Esame visivo	Brillante, trasparente e scorrevole
Colore	Giallo paglierino
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Intenso, mediamente complesso. Franco, fine ed elegante con spiccati sentori di mela, fiori di glicine e rose
Gusto	Morbido e dal sapore delicato. Equilibrato e armonico
Conservazione	In ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce
Abbinamenti gastronomici	Ottimo aperitivo, come accompagnamento a piatti di pesce delicati, formaggi e carni bianche
Temperatura di servizio	6° - 8°
Formato	75 cl

<i>Designation</i>	<i>Prosecco Sparkling Wine</i>
<i>Grapes</i>	<i>85% Glera</i>
<i>Place Of Origin</i>	<i>Conegliano - Vittorio Veneto - Provincia di Treviso</i>
<i>Winemaking Technique</i>	<i>White-wine fermentation</i>
<i>Sparkling Wine Method</i>	<i>Charmat Method</i>
<i>Alcohol by volume</i>	<i>11,5%</i>
<i>Residual Sugar</i>	<i>Brut 10 g/l</i>
<i>Acidity Level</i>	<i>About 6,00 g/l</i>
<i>Bottle Pressure</i>	<i>5,8 Atm</i>
<i>Appearance</i>	<i>Bright, transparent and smooth-flowing</i>
<i>Colour</i>	<i>Straw yellow</i>
<i>Bead</i>	<i>Fine and long-lasting</i>
<i>Aroma</i>	<i>Rich and reasonably complex. Candid, delicate and polished, with distinctive notes of apple, wisteria flowers and roses</i>
<i>Taste</i>	<i>Smooth with a delicate flavour. Balanced and well-orchestrated</i>
<i>Storage</i>	<i>Store in a cool, dark place with a constant humidity level</i>
<i>Pairings</i>	<i>It makes an outstanding aperitif and is ideal with delicately flavoured seafood, cheese and white meat</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>6°C - 8°C</i>
<i>Size</i>	<i>75 cl</i>
<i>Packaging</i>	<i>Box of 6 bottles</i>



FRIZZANTE



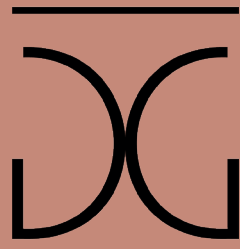
DeGIUSTI

DE GIUSTI VINO FRIZZANTE

Tipologia	Frizzante
Vitigno	Uve da vitigni a bacca bianca
Vinificazione	In bianco
Spumantizzazione	Metodo Charmat
Alcool	10,5% vol
Residuo Zuccherino	8 g/l
Esame visivo	Brillante, trasparente e scorrevole
Colore	Giallo verdolino
Profumo	Fresco e fruttato
Gusto	Morbido
Conservazione	In ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce
Abbinamenti gastronomici	Per la sua caratteristica freschezza può essere utilizzato per qualsiasi occasione
Temperatura di servizio	6°- 8°
Formato	75 cl tappo stelvin
Confezione	Cartone da 6 bottiglie

<i>Designation</i>	<i>Semi-Sparkling Wine</i>
<i>Grapes</i>	<i>White grapes</i>
<i>Winemaking Technique</i>	<i>White-wine fermentation</i>
<i>Sparkling Wine Method</i>	<i>Charmat method</i>
<i>Alcohol by volume</i>	<i>10.5%</i>
<i>Residual Sugar</i>	<i>8 g/l</i>
<i>Appearance</i>	<i>Bright, transparent and smooth-flowing</i>
<i>Colour</i>	<i>Yellow with a touch of green</i>
<i>Aroma</i>	<i>Fresh and fruity</i>
<i>Taste</i>	<i>Velvety</i>
<i>Storage</i>	<i>Store in a cool, dark place with a constant humidity level</i>
<i>Pairings</i>	<i>Its fresh qualities mean that it can be served on any occasion</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>6°C - 8°C</i>
<i>Size</i>	<i>75 cl stelvin closure</i>
<i>Stelvin Closure Packaging</i>	<i>Box of 6 bottles</i>

PROSECCO



DeGIUSTI

D.M.C. SRL

Via dei Bar, 14
31020 San Vendemiano (TV)
Italia

tel. +39 0438 410500

info@degiusti.eu
www.degiusti.eu

