



azienda agricola

MENEGUZ CESARE
DI SARA MENEGUZ

vinimeneguzsara.it



JUST · Spumante Dolce

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di origine: Corbanese (TV)

Terreno: Terreni collinari a medio impasto, di marna calcarea.

Vitigno: Glera 90% uve aromatiche 10%

Forma di allevamento: Sylvoz

Periodo di vendemmia: metà settembre

Resa q.li uva per ha: 100

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice (max 1 atmosfera) con pressa pneumatica a membrana. Il mosto fiore svolge la fermentazione alcolica in inox ad una temperatura di 18 °C ed il vino ottenuto, illimpidito con due travasi, riposa sul deposito fine nelle cisterne di acciaio fino a primavera. Successivamente, viene preparata la cuvée per la presa di spuma in autoclave.

Alcol: 11,5 % vol · **Acidità totale:** 5.8 gr/lit · **Zuccheri:** 50 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante

Bouquet: frutta esotica, agrumi e fiori tropicali

Sapore: fresco e agrumato, con note di ananas maturo, litchi e bergamotto, persistente e ricco.

Abbinamenti: Just accompagna egregiamente pasticceria secca, crostate, focacce, panettone e dolci a base di crema.

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 lt

JUST · Sparkling Sweet Wine

TECHNICAL INFORMATION

Area of production: Corbanese (TV)

Soil: Hilly, medium textured soil of calcareous Marlstone.

Variety: Glera 90%, aromatic grapes 10%

Training system: Sylvoz

Harvest period: second half of september

Yield per hectare: 100

Fermentation: grapes undergo a de-stemming procedure followed by a soft pressing (max. 1 atmosphere) by a diaphragm pneumatic pressing machine. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at a temperature of 18 °C. The wine obtained is decanted twice so that it may be clarified and is left to rest in stainless steel tanks until spring. The cuvée is then prepared for a second fermentation in autoclave.

Alcohol cont.: 11,50% vol · **Tot. acidity:** 5.8 gr/lit · **Sugar:** 50 gr/lit

SENSORIAL QUALITIES

Colour: bright straw yellow

Bouquet: tropical fruit, citrus fruit and tropical flowers.

Flavour: fresh, citrus-like, with hints of ripe pineapple, litchi and bergamot; persistent and rich.

Food pairings: excellent together with pastries, tarts, flat cakes, panettone and cream based sweets.

Serving temperature: 6 – 8° C

Sizes available: bottle of 0,75 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · www.vinimeneguzsara.it

P. IVA 04001400268 · Via Ghetto 13 · 31010 Corbanese di Tarzo (TV)

3 info@vinimeneguzsara.it · f [vinimeneguzsara](https://www.facebook.com/vinimeneguzsara) · c [sarameneguz](https://www.instagram.com/vinimeneguzsara)