

Justo Veneto IGT 2021



Andamento climatico

A un autunno mite e piovoso segue un inverno con una buona presenza di precipitazioni piovose e nevose. Febbraio e marzo registrano temperature calde rispetto alla media, verso una primavera rimarcata da piogge abbondanti, parentesi di grandine, e una gelata tardiva nei primi giorni di aprile. Seguono un maggio fresco e piovoso, e un'estate calda, conclusasi con vendemmia posticipata di circa 15 giorni.

Vinificazione e maturazione

La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni, al termine dei quali il vino viene travasato in serbatoi d'acciaio dove si svolge la fermentazione malolattica. Dopo un breve riposo in bottiglia, Justo è pronto per essere degustato.

Note degustative

Freschezza, leggerezza e versatilità: queste sono le caratteristiche fondamentali di Justo. Alla vista, un colore rosso profondo, con sfumature intense e brillanti. Al naso, emergono note di frutta matura e ciliegia, mentre al palato, è morbido e vellutato, con una struttura leggera e bilanciata.



Suolo: terreno variegato



Varietà: 60% Corvina;
40% Merlot



Periodo raccolta: utimi 10
giorni di settembre



Processo produttivo:

Vinificazione, fermentazione
malolattica in acciaio, acciaio
1 anno



**Temperatura di servizio
suggerita:** 16-18°C

Dati analitici:

Alcol: 12,50%
Acidità totale: 5,30 g/l
Acidità volatile: 0,40 g/l
Estratto secco netto: 27,00 g/l
Zuccheri riduttori: 4,50 g/l

Formati: 0,75l