



Justo Veneto Bianco IGT 2024

Andamento climatico

L'autunno alterna piogge a periodi secchi con temperature nella media. L'inverno è nevoso ma con un picco di 20°C a dicembre. Febbraio è più caldo (+3,8°C), mentre marzo è piovoso, con neve oltre i 1.500 m. Freddo e pioggia caratterizzano la primavera, con giornate calde a fine aprile e un ritorno del freddo a fine mese. Maggio è particolarmente piovoso e con temperature instabili. L'estate vede un inizio afoso, seguito da piogge e frescura a luglio, mentre agosto ha portato caldo torrido verso la fine del mese.

Vinificazione e maturazione

Classica vinificazione in bianco intorno ai 16°C e maturazione di 4 mesi in acciaio.

Note degustative

Vino fresco dalla spiccata acidità e florealità. Presenta interessanti note di mandorla dolce.



Suolo: terreno variegato



Processo produttivo:

- Vinificazione, in acciaio;

Dati analitici:

Alcol: 12,00%

Acidità totale: 5,70 g/l

Acidità volatile: 0,23 g/l

Estratto secco netto: 22,00 g/l

Zuccheri riduttori: 4,00 g/l

Formati: 0,75l



**Temperatura di servizio
suggerita:** 10-12°C



Varietà: Garganega e altri vitigni a bacca bianca



Periodo raccolta: primi 10 giorni di settembre