



ROSSATO



Gjulians extra dry

Era tanto che desideravo produrre una bollicina: quando ci sono riuscito l'ho pensata al femminile e l'ho dedicata a mia figlia Giulia. Il fine perlage di questo extra dry metodo charmat lungo - parliamo di 5/6 mesi di maturazione - sale alla superficie portando con sé tutte le eleganti aromatiche del Müller Thurgau: le tipiche note di pesca ed ananas insieme ai sentori agrumati che seducono il palato, lasciando una piacevole persistenza erbacea. Nel redesign dell'etichetta ho voluto aggiungere un'ulteriore citazione: il



motivo floreale che sembra quasi ricamato sulla carta è un omaggio a mia madre Rosetta.

Gjulians è ideale come aperitivo grazie alla sua spiccata mineralità, ma diventa bollicina da tutto pasto se si sposa a paste fredde estive, oppure pesce, bollito e alla griglia. Per non parlare di un tuffo in una terrina di cozze freschissime, da gustare con genuina voracità in qualsiasi momento dell'anno!

Varietà delle uve: Müller Thurgau

Gradazione: 12°C

Temperatura di servizio: 6-8°C