

MILLESIMATO



REBULI

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo, argilloso

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice, con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoi inox per circa tre mesi.

Presa di spuma: metodo italiano con temperatura in rifermentazione controllata, (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti.

Imbottigliamento: isobarico, durata del ciclo circa 65 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente, perlage fine e lungo.

Profumo: ampio, molto intenso e fine, spicca la mela golden, pera williams, l'arancio candito, noti floreali di gelsomino e mandorlo, nota balsamica.

Sapore: amabile, intenso e cremoso. Di grande piacevolezza ed intensità gustativa, avvolge il palato col suo gusto di frutta bianca matura. Di grande equilibrio grazie alla sua spiccata mineralità.

DATI ANALITICI

gradazione 11,0% vol.

acidità 6 g/l.

pressione 6 atm

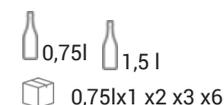
zuccheri residui 24 g/l

PH 3.10

ABBINAMENTI

ottimo compagno di momenti conviviali, eccellente se accompagnato da spiedini di frutta.

Stupendo fine pasto, accompagna bene la pasticceria secca.



DOWNLOAD OUR APP

