

# MILLESIMATO



REBULO

## 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

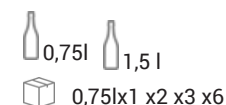
zuccheri residui 24 g/l

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

