

PROSECCO DOC TRANQUILLO DI TREVISO



REBULI

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, Conegliano, Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo, argilloso

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: pressatura soffice dell'uva 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 autoclave per circa tre mesi. Microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso e fine, pera williams, mela golden, fiore di mandorlo, frutta candita, minerale.

Sapore: secco, intenso e persistente. Di grande piacevolezza, molto scorrevole, finale sapido con nota ammandorlata.

DATI ANALITICI

Gradazione 11,0% vol.

Zuccheri residui 14 g/l

PH 3,15

Acidità 5,7 g/l.

Pressione 2.5 atm

ABBINAMENTI

ottimo aperitivo, si sposa molto bene con i primi piatti in genere. Ottimo con risotto di verdure e vellutata ai funghi.



0,75l x 1 x 2 x 3 x 6

DOWNLOAD OUR APP

