

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



REBULO

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, Conegliano, Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata, 18°, eseguita con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) per circa due mesi.

Presatura di spuma: metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo circa 45 giorni. Durata del ciclo circa 45 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino brillante, spuma persistente.

Profumo: fruttato, spicca la mela golden e la pera kaiser in un piacevole sfondo agrumato.

Sapore: lievemente amabile, fresco e fruttato. Di buona persistenza ed equilibrio.

DATI ANALITICI

Gradazione 11,0% vol.

Zuccheri residui 16 g/l

PH 3,20

Acidità 6,5 g/l.

Pressione 6 atm

ABBINAMENTI

ottimo vino per la convivialità, ideale come aperitivo, si accompagna benissimo con gli affettati ed un piatto di pasta al pomodoro.



0,75l
0,75lx1 x2 x3 x6

DOWNLOAD OUR APP

