

ROSÈ VINO SPUMANTE EXTRA DRY



REBULO

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, Conegliano, Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo, subalcalino

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100% - Rosso Veronese 5%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice, delle uve con presse a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati.

Presa di spuma: preparazione della cuvè e spumantizzazione con metodo italiano con temperatura di riferimento controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento isobarico. Durata del ciclo circa 45 gg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore rosa tenue, cristallino, spuma persistente e perlage fitto.

Profumo: intenso e fine, fruttato di lampone, fragolina di bosco, pompelmo rosa, mandorla, note floreali di rosa e note balsamiche.

Sapore: abboccato, intenso e persistente, di grande corrispondenza con i profumi. Equilibrato.

DATI ANALITICI

Gradazione 12,0% vol.

Zuccheri residui 17 g/l

PH 3,25

Acidità 5,7 g/l.

Pressione 6 atm

ABBINAMENTI

tartara di tonno e di manzo, grigliata di pesce, ottimo con le sarde. Melanzane alla parmigiana. Aperitivo ideale accompagnato da antipasti salati o a base di frutta. Da provare con la pizza e tutti i piatti a base di pomodoro in genere.



0,75l 1,5l

0,75l x1 x2 x3 x6

1,5l x1 x6

DOWNLOAD OUR APP

