

VALDOBBIADENE PROSECCO **DOCG** FRIZZANTE



REBULI

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve 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 acciaio inox per circa tre mesi.

Presa di spuma: metodo italiano in autoclavi di acciaio inox con temperatura di riferimento controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo 40 gg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma persistente, perlage lungo.

Profumo: fiore di mandorlo, gelsomino, dragoncello, pera williams, nota minerale.

Sapore: abboccato, entrata morbida in bocca con finale minerale. Gusto di grande corrispondenza con i profumi. Equilibrata persistenza ed equilibrio

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, antipasti a base di affettati, primi piatti in genere. Cocktail di gamberetti.



0,75l



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

DOWNLOAD OUR APP

