

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE **DOCG** MILLESIMATO BRUT ANGELO REBULI



REBULI

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene

Terreno: calcareo, argilloso

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con presse automatiche a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoio inox per circa tre mesi.

Presatura di spuma: metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (13°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti

Imbottigliamento: isobarico, durata del ciclo circa 180gg. a cui segue un affinamento in bottiglia di 60 gg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino brillante, spuma compatta e persistente, perlage fine.

Profumo: ampio, molto intenso e fine, spicca una nota agrumata di cedro, fiore d'arancio, pesca bianca, salvia, fiori gialli, pera williams, nota minerale di sasso bagnato.

Sapore: secco, fresco e persistente in grande combinazione armonica con la percezione olfattiva. Molto spiccata la nota minerale e lungo il sapore agrumato e di pera ben sostenuto dalla cremosità e finezza delle bollicine.

DATI ANALITICI

gradazione 11,0% vol.

zuccheri residui 6 g/l

pressione 6atm

acidità 6 g/l

PH 3,15

ABBINAMENTI

grande aperitivo, ottimo con verdure e frutti di mare in tempura. A tutto pasto con il sushi, accompagna perfettamente i risotti e primi piatti in genere. Rombo al forno con erbe aromatiche.



0,75l



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

DOWNLOAD OUR APP

