

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE **DOCG** BRUT RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA “FONSO REBULI”



SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: San Pietro di Barbozza

Terreno: Calcareo, argilloso.

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco)100%

Vendemmia:Manuale, con cernita delle uve.

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

Affinamento: sosta sui lieviti (feccia nobile)in serbatoio inox per circa tre mesi, batonnage in serbatoio ogni 2-3 giorni.

Presa di spuma: metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo(-4°) e filtrazione mediante filtro tangenziale. Durata del ciclo circa 70 gg.

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente,perlage fine.

Profumo: intenso e fine, con spiccato sentore minerale e floreale, spiccano il tiglio e le note balsamiche ,oltre alla pesca.

Sapore: intenso e persistente . All'entrata in bocca spicca l'intensa mineralità lasciando poi la bocca con un piacevole retrogusto floreale e secco.

DATI ANALITICI

Gradazione 11% vol.

Zuccheri residui 6,5 g/l

PH 3,20

Acidità 6 g/L

Pressione 5,8 atm

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo e tutte le occasioni conviviali.

Primi piatti in genere, perfetto con il risotto allo scoglio.

Si accompagna bene ad antipasti di mare, crostacei.



0,75l
0,75lx1 x2 x3 x6

DOWNLOAD OUR APP

