

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

DOWNLOAD OUR APP

