

# PROSECCO DOC TRANQUILLO DI TREVISO



REBULI

## SCHEDA TECNICA

**Zona di produzione:** Valdobbiadene, Conegliano, Vittorio Veneto

**Terreno:** Calcareo, argilloso

**Uvaggio:** Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

**Vendemmia:** Manuale, con cernita delle uve.

**Vinificazione:** pressatura soffice dell'uva 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 autoclave per circa tre mesi. Microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** intenso e fine, pera williams, mela golden, fiore di mandorlo, frutta candita, minerale.

**Sapore:** secco, intenso e persistente. Di grande piacevolezza, molto scorrevole, finale sapido con nota ammandorlata.

## 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, si sposa molto bene con i primi piatti in genere. Ottimo con risotto di verdure e vellutata ai funghi.



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

DOWNLOAD OUR APP

