

# REBULI CUVÈE ORO



REBULI

## SCHEDA TECNICA

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

**Terreno:** Calcareo, subalcalino

**Uvaggio:** Glera (conosciuto come Prosecco) 95% – Moscato Rosa 5%

**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 serbatoi inox per circa tre mesi.

**Presa di spuma:** preparazione della cuvèe, spumantizzazione con metodo italiano con temperatura di riferimento controllata (14°-15°) eseguita con lieviti Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti.

**Imbottigliamento:** isobarico, durata del ciclo circa 45 gg.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma persistente, perlage fitto.

**Profumo:** molto intenso, floreale rosa bianca e fiori di sambuco, cedro, mela golden e litchi, nota balsamica.

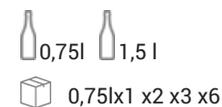
**Sapore:** abboccato, intenso e persistente. Grande corrispondenza con i profumi, equilibrato con lunga persistenza della nota a grumata e balsamica.

## DATI ANALITICI

gradazione 11,0% vol.  
zuccheri residui 17 g/l  
acidità 5.7 g/l  
pressione 6 atm

## ABBINAMENTI

carpaccio di polipo, formaggi a pasta molle, torte salate quiques e soufflé, pollo alle mandorle.



DOWNLOAD OUR APP

