

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE **DOCG** EXTRA DRY



REBULI

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, Vittorio Veneto

Terreno: Calcereo, 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 e fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoio inox per circa tre mesi.

Presa di spuma: metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti.

Imbottigliamento: isobarico, durata del ciclo circa 60 gg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Profumo: ampio, molto intenso e fine, predomina un fine profumo di pera Kaiser e mela Golden, sentori di albicocca, note floreali di fiori d'arancio e di dragoncello su sfondo minerale.

Sapore: morbido, intenso e avvolgente. Di grande intensità gustativa e persistenza, avvolge il palato di piacevolezza ed equilibrio gustativo. Grande corrispondenza con il profumo, ottimo nell'uscita minerale

DATI ANALITICI

gradazione 11,0% vol.

acidità 6 g/l.

zuccheri residui 16 g/l

PH 3.15

pressione 6 atm

ABBINAMENTI

Vino per tutte le occasioni, perfetto con i salumi ed affettati. Primi piatti in genere, ottimo con il pesce crudo marinato. Grigliata di pesce.

AWARDS



La Selezione del Sindaco – Concorso Enologico – L'Aquila
26/28 maggio 2016
Medaglia d'argento



Decanter – World Wine Awards – 2016
Medaglia d'argento



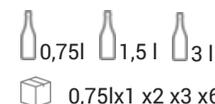
Catavinum World Wine and Spirits Competition – Spain – 2016
Medaglia d'oro



Concorso Enologico Pramaggiore – 2015
Medaglia d'oro



Wine Spectator – wine-spectator-2015
Top wine score 90/100



DOWNLOAD OUR APP

