

VALDOBBIADENE **DOCG** SUPERIORE DI CARTIZZE DRY



REBULI

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, colline del Cartizze.

Terreno: Calcareo, subcalcalino

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco)

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice, con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata, (18°) con lieviti selezionati.

Affinamento: sosta su lieviti (feccia nobile) in serbatoi inox circa 4 mesi.

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

Imbottigliamento: isobarico, durata del ciclo circa 70 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma densa compatta e persistente, perlage fine e numeroso.

Profumo: complesso, molto intenso e fine. Bouquet ampio in cui spicca la pera williams, note di frutta esotica, il elsomino, la salvia, la crosta di pane fragrante, la mineralità della graffite e una nota balsamica di sfondo

Sapore: amabile, intenso e cremoso. Di grande corrispondenza con il profumo, avvolge il palato di intensa piacevolezza. Grande armonia ed eleganza, ottimo l'equilibrio gustativo.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 25 g/l

Acidità: 6,2 g/l. PH: 3.10

Pressione: 6 bar

ABBINAMENTI

Mousse di frutta, pasticceria secca

AWARDS



Decanter – World Wine Awards – 2016
Encomio



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



Concorso Enologico Pramaggiore – 2015
Medaglia d'oro



0,75lx1 x2 x3 x6

DOWNLOAD OUR APP

