

YANRÙI VINO SPUMANTE EXTRA DRY



REBULI

SCHEDE TECNICHE

Zona di produzione: Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo

Uvaggio: Glera

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice, selezione del mosto fiore, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata con lievito selezionato.

Affinamento: In serbatoi inox.

Presa di spuma: Rifermentazione in autoclave (cuve close) a temperatura controllata, con fermenti selezionati fino ad arrivare ad una pressione di 5 bar. Il prodotto viene lasciato a riposo sui lieviti per 60gg. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura. Imbottigliamento isobarico, previa filtrazione sterile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Giallo paglierino brillante.

Profumo: leggermente fruttato di mela, floreale.

Sapore: lievemente amabile.

DATI ANALITICI

Gradazione 11,0% vol.

Zuccheri residui 17 g/l

Acidità 5,7 g/l.

ABBINAMENTI

tartara di tonno e di manzo, grigliata di pesce, ottimo con le sarde. Melanzane alla parmigiana. Aperitivo ideale accompagnato da antipasti salati o a base di frutta. Da provare con la pizza e tutti i piatti a base di pomodoro in genere.



0,75l
0,75lx1 x2 x3 x6



DOWNLOAD OUR APP

