

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE **DOCG** EXTRA DRY RIVE DI CAMPEA “IETA REBULI”

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Campea

Terreno: Calcareo, argilloso.

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve con presse a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati.

Affinamento: sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoio inox per circa tre mesi.

Presatura di spuma: metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e filtrazione mediante filtro tangenziale. Durata del ciclo circa 70 gg.

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente, perlage fine.

Profumo: Grande finezza, note minerali, intenso e complesso, pesca bianca, biancospino, fiori di camomilla e note balsamiche.

Sapore: intenso, morbidezza e sapidità danno vita ad un connubio perfetto di grande persistenza gustativa e retrogusto finale floreale e sapido.

DATI ANALITICI

Gradazione 11% vol.

Zuccheri residui 16,5 g/l

PH 3,20

Acidità 6 g/l

Pressione 5,8 atm

ABBINAMENTI

Ottimo tutto pasto, perfetto con affettati e salumi.



0,75l



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

DOWNLOAD OUR APP



REBULI