

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



REBULO

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, Conegliano, Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata, 18°, eseguita con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) per circa due mesi.

Presatura di spuma: metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo circa 45 giorni. Durata del ciclo circa 45 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino brillante, spuma persistente.

Profumo: fruttato, spicca la mela golden e la pera kaiser in un piacevole sfondo agrumato.

Sapore: lievemente amabile, fresco e fruttato. Di buona persistenza ed equilibrio.

DATI ANALITICI

Gradazione 11,0% vol.

Zuccheri residui 16 g/l

PH 3,20

Acidità 6,5 g/l.

Pressione 6 atm

ABBINAMENTI

ottimo vino per la convivialità, ideale come aperitivo, si accompagna benissimo con gli affettati ed un piatto di pasta al pomodoro.



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

DOWNLOAD OUR APP

