

Prosecco DOC Treviso Tranquillo

La Ziliera

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Uvaggio: Glera 100%.

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

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

Affinamento: Sosta sui lieviti (feccia nobile) in autoclave circa 3 mesi.

Presatura di spuma: Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso e fine. Spiccano la pera Williams, la mela Golden, il fiore di mandorlo, la frutta candita, note minerali.

Sapore: Secco, intenso e persistente. Di grande piacevolezza, molto scorrevole, finale sapido con nota ammandorlata.

CONSIGLI

Abbinamenti: Perfetto per pranzi informali, La Ziliera esalta piatti di pesce come il risotto ai gamberi con lime e primi piatti di ogni genere, aggiungendo una freschezza vibrante che esalta ogni boccone.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 14 g/l

Acidità: 5,7 g/l

Ph: 3,15

Pressione: 2,5 atm

Temp. di servizio: 6 - 8 gradi

TIPOLOGIE



Bottiglie:
0,75 l



Confezioni:
0,75l x1 x2 x6



REBULI

AZIENDA AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI S.A.

Via Strada di Saccol 40,
31049 Valdobbiadene (TV), Italia
Tel.+39 0423 973307 - E-mail info@rebuli.it
www.rebuli.it