

Glera Spumante Millesimato DRY

Millesimata

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Selektion der Trauben.

Weinherstellung: Sanftes Pressen der Trauben mit Membranpressen, statisches Dekantieren des Mostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°) mit ausgewählten Hefen.

Reifung: Verbleibt auf der Hefe (Edelhefe) in Edelstahltanks für ca. 3 Monate.

Zweite Gärung: Italienische Methode mit kontrollierter Gärungstemperatur (14°-15°), durchgeführt mit ausgewählten Hefen. Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung. Zykluslänge ca. 65 Tage. Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration.

Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration.

VERKOSTUNG

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen, kompakter und anhaltender Schaum, feine Perlage.

Parfüm: Breit, sehr intensiv und fein. Goldener Apfel, Williamsbirne, kandierte Orange, blumige Anklänge von Jasmin und Mandel sowie eine balsamische Note stechen hervor.

Geschmack: Süß, intensiv und cremig. Von großem Genuss und geschmacklicher Intensität umhüllt er den Gaumen mit seinem Geschmack reifer weißer Früchte. Groß Gleichgewicht Danke am es ist markiert Mineralität.

BERATUNG

Kombinationen: Ideal für stilvolle Verkostungen und Gourmet-Momente. Dieser Wein passt zu frischem Ceviche und Feigen- und Trockenfruchtmousse und schafft ein intensives und raffiniertes Erlebnis der Spitzengastronomie.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 24 g/l

Säure: 6 g/l

Ph: 3,10

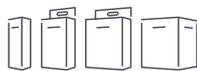
Druck: 6 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

TYPEN



Flaschen:
0,75 l
1,5 l



Verpackung:
0,75l x1 x2 x3 x6
1,5 l



REBULI

AZIENDA AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI S.A.

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