

Prosecco Spumante DOC Treviso Rosé BRUT

Rosé Brut

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Trauben: Glera 85% und Pinot Nero 15%.

Ernte: Manuell.

Weinherstellung und Reifung

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

Reifung und Ruhen auf der Hefe (Edelhefe) in Edelstahltanks für 3 Monate.

Pinot Noir: Mazeration für etwa 10 Tage.

Zweite Gärung: Blend fra 2 varietà, utilizzo di lieviti selezionati. Fermentazione con metodo Martinotti in autoclave. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo circa 60 giorni.

Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration.

VERKOSTUNG

Farbe: Rosa tenue, molto luminoso, perlage persistente.

Parfüm: Sehr ausgeprägte Fruchtnoten, blumige Noten von roter Rose.

Geschmack: Trocken, intensiv mit einem Abgang mit Noten von Walderdbeeren.

BERATUNG

Kombinationen: Hervorragend zu rohen Fischgerichten wie Sushi und Sashimi. Es passt auch perfekt zu weißen Pizzen. Seine frischen und fruchtigen Noten harmonisieren harmonisch mit der Feinheit der kombinierten Aromen und machen jeden Geschmack zu einem wahren Sinneserlebnis.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,5% vol.

Restzucker: 3 g/l

Säure: 6,5 g/l

Ph: 3,20

Druck: 6 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

TYPEN



Flaschen:
0,75 l



Verpackung:
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