

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG EXTRA DRY

Sediciagrammi

Es spiegelt die besonderen Merkmale unserer Weinberge, unsere Leidenschaft für Qualität und das kontinuierliche Streben nach Exzellenz wider. Sediciagrammi hat eine abgestimmte Dosierung, die jeden Schluck zu einer Entdeckung von Ausgewogenheit und Feinheit macht.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Produktionsbereich: Valdobbiadene und Vittorio Veneto.

Boden: Kalkstein, lehmig.

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Selektion der Trauben.

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

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

Zweite Gärung: Schaumweinherstellung nach der Martinotti-Charmat-Methode bei kontrollierter Temperatur und ausgewählten Hefen, die die Noten des Valdobbiadene DOCG hervorheben. Mit einer Ruhezeit auf den Hefen von mindestens 70 Tagen. Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung.

Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration.

VERKOSTUNG

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

Parfüm: Breit, sehr intensiv und fein. Stehende Anklänge von Kaiserbirne, Goldapfel, Aprikose und blumige Noten von Orangenblüten und Estragon auf mineralischem Hintergrund.

Geschmack: Weich, intensiv und umhüllend. Von großer Geschmacksintensität und Nachhaltigkeit umhüllt er den Gaumen mit Angenehmheit und Geschmacksausgewogenheit. Passt hervorragend zum Parfüm, ausgezeichnet im Ausgang mineralisch.

BERATUNG

Kombinationen: Ideal für schöne Momente mit Freunden oder der Familie. Dieser umhüllende Schaumwein passt wunderbar zu Gerichten mit weißem Fleisch wie Entenbrust mit Orange und rustikalen Gerichten wie Pilz-Crostini und sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 16 g/l

Säure: 6 g/l

Ph: 3,15

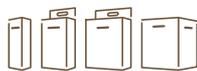
Druck: 6 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

TYPEN



Flaschen:
0,75 l
1,5 l
3 l



Verpackung:
0,75l x1 x2 x3 x6



REB·ULI

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