

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT

Settegrammi

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

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Produktionsbereich: Valdobbiadene.

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

Parfüm: Sehr intensiv und fein. Goldener Apfel, Kaiserbirne, Mandelblüte, Estragon und mineralische Noten stechen hervor.

Geschmack: Trocken, intensiv und anhaltend. In guter Übereinstimmung mit dem Aroma sticht vor allem der Apfelgeschmack hervor.

BERATUNG

Kombinationen: Perfekt für Aperitifs oder Gourmet-Abendessen, verfeinert Settegrammi rohen Fisch und erste Gänge wie Lachstatar mit Avocado-creme oder Tagliolini mit Zitrone und verleiht dem Gaumen Lebendigkeit und Harmonie mit bezaubernder Frische.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 7 g/l

Säure: 6 g/l

Ph: 3,15

Druck: 5,8 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

TYPEN



Flaschen:
0,75 l
1,5 l



Verpackung:
0,75l x1 x2 x3 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