



# R·E·B·U·L·I



VALDOBBIADENE PROSECCO **DOCG**  
**FRIZZANTE**

**Zona di produzione:** Valdobbiadene, Vittorio Veneto.

**Terreno:** Calcareo

**Uvaggio:** Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

**Vendemmia:** Manuale, con cernita delle uve.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) in acciaio inox per circa tre mesi.

**Presa di spuma:** metodo italiano in autoclavi di acciaio inox con temperatura di riferimento controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo 40 gg.

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma persistente, perlage lungo.

**Profumo:** fiore di mandorlo, gelsomino, dragoncello, pera williams, nota minerale.

**Sapore:** abboccato, entrata morbida in bocca con finale minerale. Gusto di grande corrispondenza con i profumi. Equilibrato

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo aperitivo, antipasti a base di affettati, primi piatti in genere. Cocktail di gamberetti.

**Dati analitici medi:** gradazione 11,0% vol.                      zuccheri residui 14 g/l

acidità 5.7 g/l.    PH 3.15

Pressione 2.5 atm

**Contenuto:** 0,75 Lt.

**Confezione:** Cartone da 6 .