



# R·E·B·U·L·I



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE **DOCG** EXTRA DRY

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

**Terreno:** Calcareo, argilloso **Uvaggio:** Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

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

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

**Presatura di spuma:** metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento isobarico. Durata del ciclo circa 60 gg.

**Aspetto:** colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, spuma compatta e persistente, perlage fine.

**Profumo:** ampio, molto intenso e fine, predomina un fine profumo di pera Kaiser e mela Golden, sentori di albicocca, note floreali di fiori d'arancio e di dragoncello su sfondo minerale.

**Sapore:** morbido, intenso e avvolgente. Di grande intensità gustativa e persistenza, avvolge il palato di piacevolezza ed equilibrio gustativo. Grande corrispondenza con il profumo, ottimo nell'uscita minerale.

**Abbinamenti gastronomici:** Vino per tutte le occasioni, perfetto con i salumi ed affettati. Primi piatti in genere, ottimo con il pesce crudo marinato. Grigliata di pesce.

**Dati analitici medi:** gradazione 11,0% vol. acidità 6 g/l. zuccheri residui 16 g/l PH 3.15 pressione 6 atm

**Contenuto:** 0,75 l e 1,5 l **Confezione:** Cartone da 6