



R·E·B·U·L·I

PROSECCO DOC TREVISO
EXTRA DRY



Zona di produzione: Valdobbiadene, Conegliano, Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo.

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata, 18°, eseguita con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) per circa due mesi.

Presa 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. Durata del ciclo circa 45 giorni.

Aspetto: colore giallo paglierino brillante, spuma persistente.

Profumo: fruttato, spicca la mela golden e la pera kaiser in un piacevole sfondo agrumato

Sapore: lievemente amabile, fresco e fruttato. Di buona persistenza ed equilibrio

Abbinamento gastronomici: ottimo vino per la convivialità, ideale come aperitivo, si accompagna benissimo con gli affettati ed un piatto di pasta al pomodoro.

Dati analitici medi:

gradazione 11,0% vol.	zuccheri residui 16 g/l
acidità 6,5 g/l.	PH 3,20
pressione 6 atm	

Contenuto: 0,75 Lt.

Confezione: Cartone da 6