



R·E·B·U·L·I



PROSECCO DOC TREVISO
BRUT

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 del mosto e fermentazione a temperatura controllata, 18°, eseguita con lieviti selezionati.

Affinamento: sosta sulla feccia nobile per circa due 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. Durata del ciclo circa 45 giorni.

Aspetto: colore giallo paglierino brillante, spuma persistente.

Profumo: agrumato con rilevanza di cedro, pera abate, mela rossa e note minerali.

Sapore: secco, di grande intensità e persistenza. Finale fruttato e sapido.

Abbinamento gastronomici: vino conviviale, ottimo aperitivo, ideale per accompagnare formaggi freschi, ottimo con un piatto di "risi e bisì" (risotto con piselli).

Dati analitici:

Gradazione:	11,0% vol.
Acidità:	6,5 g/l.
Zuccheri residui:	9 g/l
PH:	3.20
Pressione:	6 bar

Contenuto: 0,75 Lt.

Confezione: cartone da 6 bott.