



R·E·B·U·L·I

VINO SPUMANTE
CUVEE ORO EXTRA DRY



Zona di produzione: Valdobbiadene, Conegliano, Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo, subcalcalino

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 95% – Moscato Rosa 5%

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 serbatoi inox per circa tre mesi.

Presa di spuma: preparazione della cuvè ,spumantizzazione con metodo italiano con temperatura di riferimento controllata (14°-15°) eseguita con lieviti Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento isobarico. Durata del ciclo circa 45 gg.

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma persistente, perlage fitto.

Profumo: molto intenso, floreale rosa bianca e fiori di sambuco, cedro, mela golden e litchi, nota balsamica.

Sapore: abboccato, intenso e persistente. Grande corrispondenza con i profumi, equilibrato con lunga persistenza della nota a grumata e balsamica.

Abbinamenti gastronomici: carpaccio di polipo, formaggi a pasta molle, torte salate quiques e soufflé, pollo alle mandorle.

Dati analitici medi : gradazione 11,0% vol. zuccheri residui 17 g/l
acidità 5.7 g/l pressione 6 atm

Contenuto: 0,75 Lt e 1,5 Lt

Confezione: Cartone da 6 bott.