



R·E·B·U·L·I

VINO SPUMANTE GLERA
MILLESIMATO 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, 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: metodo italiano con temperatura in 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 65 giorni.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente, perlage fine e lungo.

Profumo: ampio, molto intenso e fine, spicca la mela golden, pera williams, l'arancio candito, noti floreali di gelsomino e mandorlo, nota balsamica

Sapore: amabile, intenso e cremoso. Di grande piacevolezza ed intensità gustativa, avvolge il palato col suo gusto di frutta bianca matura. Di grande equilibrio grazie alla sua spiccata mineralità.

Abbinamenti gastronomici: ottimo compagno di momenti conviviali, eccellente se accompagnato da spiedini di frutta. Stupendo fine pasto, accompagna bene la pasticceria secca.

Dati analitici medi: gradazione 11,0% vol. zuccheri residui 24 g/l
acidità 6 g/l. PH 3.10
pressione 6 atm

Contenuto: 0,75 Lt. – 1.5 Lt

Confezione: Cartone da 6