



# R·E·B·U·L·I



VINO SPUMANTE ROSE'

**EXTRA DRY**

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

**Terreno:** Calcareo, subcalcareo

**Uvaggio:** Glera (conosciuto come Prosecco) 95% – rosso veronese 5%

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

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve con presse automatiche a membrane, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati.

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

**Aspetto:** colore rosa tenue buccia di cipolla, cristallino, spuma persistente e perlage fitto.

**Profumo:** intenso e fine, fruttato di lampone, fragolina di bosco, pompelmo rosa, mandorla, note floreali di rosa e note balsamiche.

**Sapore:** abboccato, intenso e persistente, di grande corrispondenza con i profumi. Equilibrato.

**Abbinamenti gastronomici:** tartara di tonno e di manzo, grigliata di pesce, ottimo con le sarde. Melanzane alla parmigiana. Aperitivo ideale accompagnato da antipasti salati o a base di frutta. Da provare con la pizza e tutti i piatti a base di pomodoro in genere.

**Dati analitici :** gradazione 12,0% vol.      acidità 5,7 g/l.  
zuccheri residui 17 g/l      PH 3,25  
pressione 6 atm

**Contenuto:** 0,75 Lt e 1,50

**Confezione:** Cartone da 6 bott.