



# R·E·B·U·L·I

PROSECCO DOC  
TRANQUILLO



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

**Terreno:** Calcareo, argilloso

**Uvaggio:** Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

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

**Vinificazione:** pressatura soffice dell'uva 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 autoclave per circa tre mesi. Microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** intenso e fine, pera williams, mela golden, fiore di mandorlo, frutta candita, minerale.

**Sapore:** secco, intenso e persistente. Di grande piacevolezza, molto scorrevole, finale sapido con nota ammandorlata.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo aperitivo, si sposa molto bene con i primi piatti in genere. Ottimo con risotto di verdure e vellutata ai funghi.

**Dati analitici :**

gradazione 11,5% vol.	zuccheri residui 6 g/l
acidità 5,5 g/l.	PH 3,25

**Contenuto:** 0,75 Lt

**Confezione:** Cartone da 6 bott.