

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato EXTRA BRUT

Angela Rebuli

L'Angelo Rebuli è un vino pregiatissimo dedicato al nostro fondatore, ha un processo produttivo complesso e celebra la straordinaria ricchezza del nostro terroir.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Zona di produzione: Valdobbiadene.

Terreno: Calcareo, argilloso.

Uvaggio: Glera 100%.

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve in vigna.

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

Affinamento: Sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoi inox circa 6 mesi, batonnage in serbatoio ogni 2-3 giorni, per conferire struttura e importanza al prodotto.

Lavorazione: Charmat lungo con permanenza sulle fecce di fermentazione per almeno 240 giorni, in questo modo la bollicina si frammenta risultando più delicata e meno aggressiva al palato. Inoltre porta all'evoluzione degli aromi e le sfumature strutturali tipiche di questo Valdobbiadene DOCG.

Imbottigliamento: Isobarico, previa filtrazione sterile; per ristabilire l'equilibrio il vino rimane a riposo per un ulteriore periodo dopo l'imbottigliamento al fine di essere pronto per la vendita.

DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino brillante, spuma compatta e persistente, perlage fine.

Profumo: Ampio, molto intenso e fine. Spiccano sentori agrumati di cedro, il fior d'arancio, la pesca bianca, la salvia, i fiori gialli, la pera Williams e una nota minerale di sasso bagnato.

Sapore: Secco, fresco e persistente in grande combinazione armonica con la percezione olfattiva. Molto spiccata la nota minerale, è lungo il sapore agrumato e di pera, ben sostenuto dalla cremosità e finezza delle bollicine.

CONSIGLI

Abbinamenti: Si rivela il compagno perfetto per cene di pregio e occasioni speciali, dove ogni calice diventa parte di un'esperienza unica. Ideale per accompagnare piatti di pesce crudo e cotto, dalle delicate tartare di mare ai più raffinati frutti di mare grigliati, esalta la freschezza e la complessità delle portate, avvolgendo il palato con la sua elegante struttura e aromi raffinati.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 3 g/l

Acidità: 6 g/l

Ph: 3,15

Pressione: 6 atm

Temp. di servizio: 6 - 8 gradi

TIPOLOGIE



Bottiglie:
0,75 l



Confezioni:
0,75l x1 x2 x3 x6



REBULI

AZIENDA AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI S.A.
Via Strada di Saccol 40,
31049 Valdobbiadene (TV), Italia
Tel.+39 0423 973307 - E-mail info@rebuti.it
www.rebuti.it