

Prosecco Spumante DOC Treviso BRUT

Brut

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Uvaggio: Glera 100%.

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

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 2 mesi.

Presatura di spuma: Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat a temperatura controllata e lieviti selezionati. Con sosta sui lieviti per almeno 60 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Isobarico, previa filtrazione sterile.

DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino brillante, spuma persistente.

Profumo: Agrumato. Spiccano il cedro, la pera Abate, la mela rossa e note minerali.

Sapore: Secco, di grande intensità e persistenza. Finale fruttato e sapido.

CONSIGLI

Abbinamenti: Perfetto per cene in famiglia o pranzi tra amici, il Prosecco Brut si abbina splendidamente a piatti saporiti come la pasta al pesto di pistacchi. La sua bollicina fine e la nota asciutta bilanciano bene pietanze ricche, creando un giusto equilibrio gustativo.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 9 g/l

Acidità: 6,5 g/l

Ph: 3,20

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@rebuli.it
www.rebuli.it