

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT Rive di San Pietro di Barbozza

Fonso Rebuli

Gioiello della nostra produzione, proviene da vigneti antichi e preziosi, curati con dedizione e rispetto. Il Fonso Rebuli è in edizione limitata e numerata e rappresenta l'unicità e la rarità del nostro patrimonio vinicolo. Inoltre prende il suo nome da Alfonso Rebuli detto "Fonso", il padre di Angelo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Zona di produzione: San Pietro di Barbozza, Valdobbiadene.

Terreno: Calcareo, argilloso.

Uvaggio: Glera 100%.

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve in vigna.

Vinificazione: Diraspatura e 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 3 mesi, batonnage in serbatoio ogni 2-3 giorni, per conferire struttura e importanza al prodotto.

Preso di spuma: Charmat lungo con permanenza sulle fecce di fermentazione per almeno 120 giorni, in questo modo la bollicina si frammenta risultando più delicata e meno aggressiva al palato.

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 tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e persistente, perlage fine.

Profumo: Intenso e fine. Spiccano il taglio, la pesca, note minerali, floreali e balsamiche.

Sapore: Intenso e persistente. All'entrata in bocca spicca l'intensa mineralità e nel finale, lascia un piacevole retrogusto floreale e secco.

CONSIGLI

Abbinamenti: Pensato per cene di prestigio e occasioni speciali, questo vino fresco si abbina meravigliosamente a crudi di pesce di alta qualità, come il carpaccio di pesce spada al pepe verde e rosa o la tartare, enfatizzando la delicatezza e la purezza delle crudità.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 6,5 g/l

Acidità: 6 g/l

Ph: 3,20

Pressione: 5,8 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