

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