

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG EXTRA DRY Rive di Campea

Ieta Rebuli

Gioiello della nostra produzione, proviene da vigneti antichi e preziosi, curati con dedizione e rispetto. Lo Ieta Rebuli è in edizione limitata e numerata e rappresenta l'unicità e la rarità del nostro patrimonio vinicolo. Inoltre prende il suo nome da Maria Vettoretto detta "Ieta", la madre del nostro fondatore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Zona di produzione: Campea, Miane.

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.

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

Profumo: Molto fine, intenso e complesso. Spiccano la pesca bianca, il biancospino, i fiori di camomilla, note minerali e balsamiche.

Sapore: Intenso, morbidezza e sapidità danno vita ad un connubio perfetto di grande persistenza gustativa e retrogusto finale floreale e sapido.

CONSIGLI

Abbinamenti: Perfetto per pranzi o cene a base di pesce in contesti eleganti, si abbina con primi piatti ai frutti di mare, come il risotto, e conclude piacevolmente il pasto con dolci leggeri come biscotti allo yogurt, per un'esperienza fresca e raffinata.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 16,5 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