

## Vino Spumante Rosé Millesimato EXTRA DRY

# Il Rosé

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Uvaggio:** Glera 100% e Rosso Veronese 5%.

**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.

**Presatura di spuma:** Preparazione della cuvée e spumantizzazione con metodo italiano con temperatura di riferimento controllata (14°-15°), eseguita con lieviti selezionati.

Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo circa 45 giorni.

**Imbottigliamento:** Isobarico, previa filtrazione sterile.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosa tenue, cristallino, spuma persistente e perlage fitto.

**Profumo:** Intenso e fine. Sentore fruttato di lampone, di fragolina di bosco, di pompelmo rosa, di mandorla. Note balsamiche e floreali di rosa.

**Sapore:** Abboccato, intenso e persistente, di grande corrispondenza con i profumi. Equilibrato.

### CONSIGLI

**Abbinamenti:** Perfetto per brunch raffinati e pranzi all'aperto, il Rosé Millesimato si sposa divinamente con piatti mediterranei come la parmigiana di melanzane o dessert eleganti come i macarons, per un'esperienza fresca e variegata.

### DATI ANALITICI

**Gradazione:** 12,0% vol.

**Zuccheri residui:** 17 g/l

**Acidità:** 5,7 g/l

**Ph:** 3,25

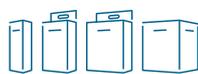
**Pressione:** 6 atm

**Temp. di servizio:** 6 - 8 gradi

### TIPOLOGIE



**Bottiglie:**  
0,75 l  
1,5 l



**Confezioni:**  
0,75l x1 x2 x3 x6  
1,5l x1 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