

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 cuvè 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@rebuti.it
www.rebuti.it