

Prosecco DOC Treviso Frizzante Rifermentato in bottiglia

# In Fondo

Offre bollicine evanescenti e un'esperienza di degustazione lieve e rinfrescante. In Fondo è perfetto per chi ama la semplicità senza compromessi, portando in tavola la complessità delle nostre uve.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Zona di produzione:** Vittorio Veneto.

**Terreno:** Calcareo, argilloso.

**Uvaggio:** Glera 100%.

**Vendemmia:** Manuale, con cernita delle uve.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve con presse a membrana e fermentazione a temperatura controllata (18°).

**Presatura di spuma:** Elaborato secondo il tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia sui lieviti.

Normale il naturale deposito "fondo" che si trova in bottiglia, per questo si presenta di colore giallo paglierino brillante o velato se scosso; brioso lo sviluppo di bollicine. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino brillante o velato se scosso

**Profumo:** Bouquet complesso, che spazia dal caratteristico aroma fruttato sino al sentore di crosta di pane, i profumi sono in costante evoluzione visto il contatto con i lieviti.

**Sapore:** In bocca è fresco, amarognolo, secco.

## CONSIGLI

**Abbinamenti:** Si presta ad essere degustato come aperitivo in compagnia di amici o a tutto pasto. I sapori delicati di questo vino si esaltano abbinandolo con taglieri di formaggi e salumi locali.

## DATI ANALITICI

**Gradazione:** 11,0% vol.

**Zuccheri residui:** 0 g/l

**Acidità:** 5,1 g/l

**Ph:** 3,30

**Pressione:** 2,4 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