

Glera Spumante Millesimato DRY

Millesimato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Uvaggio: Glera 100%.

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con presse a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°), con lieviti selezionati.

Affinamento: Sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoi inox circa 3 mesi.

Preso di spuma: Metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°), eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica o freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo circa 65 giorni.

Imbottigliamento: Isobarico, previa filtrazione sterile.

DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma compatta e persistente, perlage fine.

Profumo: Ampio, molto intenso e fine. Spiccano la mela Golden, la pera Williams, l'arancia candita, sentori floreali di gelsomino e mandorlo e una nota balsamica.

Sapore: Amabile, intenso e cremoso. Di grande piacevolezza ed intensità gustativa, avvolge il palato col suo gusto di frutta bianca matura. Di grande equilibrio grazie alla sua spiccata mineralità.

CONSIGLI

Abbinamenti: Ideale per degustazioni di classe e momenti gourmet, questo vino si abbina a ceviche freschi e mousse di fichi e frutta secca, creando un'esperienza di alta gastronomia intensa e raffinata.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 24 g/l

Acidità: 6 g/l

Ph: 3,10

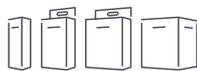
Pressione: 6 atm

Temp. di servizio: 6 - 8 gradi

TIPOLOGIE



Bottiglie:
0,75 l
1,5 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@rebuti.it
www.rebuti.it