

## Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore di Cartize DRY

# Rinaldo

Si distingue non solo per la sua qualità straordinaria, ma anche per la storia che porta con sé.

Questo Cartize prende il nome dal vigneto da cui proviene, chiamato da sempre "Rinaldo" dagli abitanti del luogo, un nome che evoca tradizione e appartenenza.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Zona di produzione:** Colline del Cartize, Valdobbiadene.

**Terreno:** Calcareo, subcalcalino.

**Uvaggio:** Glera 100%.

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

**Vinificazione:** 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 4 mesi.

**Presatura di spuma:** Presatura di spuma per almeno 90 giorni, utilizzo di lieviti accuratamente selezionati per esaltare le sfumature sensoriali che dà questo terroir.

**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 con riflessi verdolini, spuma compatta e persistente, perlage fine e numeroso.

**Profumo:** Complesso, molto intenso e fine. Bouquet ampio in cui spiccano la pera Williams, la frutta esotica, il gelsomino, la salvia, la crosta di pane fragrante, la mineralità della grafite e una nota balsamica di sfondo.

**Sapore:** Amabile, intenso e cremoso. Di grande corrispondenza con il profumo, avvolge il palato d'intensa piacevolezza. Grande armonia ed eleganza, ottimo l'equilibrio gustativo.

### CONSIGLI

**Abbinamenti:** Ideale per eventi speciali e serate eleganti, il Cartize esalta dessert ricercati come la torta di carote e mandorle o la panna cotta ai lamponi. Perfetto anche con primi piatti con tendenza dolce, come il risotto alle mele e zucca, rende ogni assaggio un'esperienza di classe.

### DATI ANALITICI

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

**Zuccheri residui:** 25 g/l

**Acidità:** 6,2 g/l

**Ph:** 3,10

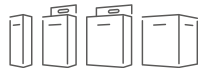
**Pressione:** 6 atm

**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@rebuli.it  
www.rebuli.it