

Prosecco Spumante DOC Treviso Rosé BRUT

Rosé Brut

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Uvaggio: Glera 85% e Pinot Nero 15%.

Vendemmia: Manuale.

Vinificazione e Affinamento

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

Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoi inox per 3 mesi.

Pinot nero: Macerazione per circa 10 giorni.

Presatura di spuma: Blend fra 2 varietà, utilizzo di lieviti selezionati. Fermentazione con metodo Martinotti in autoclave. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo circa 60 giorni.

Imbottigliamento: Isobarico, previa filtrazione sterile.

DEGUSTAZIONE

Colore: Rosa tenue, molto luminoso, perlage persistente.

Profumo: Note fruttate molto distinte, sentori floreali di rosa rossa.

Sapore: Secco, intenso dal finale con note di fragoline di bosco.

CONSIGLI

Abbinamenti: Ottimo con piatti di pesce crudo come sushi e sashimi. Inoltre si abbina perfettamente a pizze bianche. Le sue note fresche e fruttate accompagnano armoniosamente la delicatezza dei sapori abbinati, rendendo ogni assaggio una vera esperienza sensoriale.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,5% vol.

Zuccheri residui: 3 g/l

Acidità: 6,5 g/l

Ph: 3,20

Pressione: 6 atm

Temp. di servizio: 6 - 8 gradi

TIPOLOGIE



Bottiglie:
0,75 l



Confezioni:
0,75l x1 x2 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