

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG EXTRA DRY

# Sediciagrammi

È il riflesso delle caratteristiche distintive delle nostre vigne, della nostra passione per la qualità e della continua ricerca dell'eccellenza. Sediciagrammi ha un dosaggio calibrato, che rende ogni sorso una scoperta di equilibrio e finezza.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Zona di produzione:** Valdobbiadene e Vittorio Veneto.

**Terreno:** Calcareo, argilloso.

**Uvaggio:** Glera 100%.

**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.

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

**Preso di spuma:** Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat a temperatura controllata e lieviti selezionati che esaltino le note del Valdobbiadene DOCG. Con sosta sui lieviti per almeno 70 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

**Imbottigliamento:** Isobarico, previa filtrazione sterile.

## DEGUSTAZIONE

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

**Profumo:** Ampio, molto intenso e fine. Spiccano sentori di pera Kaiser, di mela Golden, di albicocca e note floreali di fior d'arancio e dragoncello su sfondo minerale.

**Sapore:** Morbido, intenso e avvolgente. Di grande intensità gustativa e persistenza, avvolge il palato di piacevolezza ed equilibrio gustativo. Grande corrispondenza con il profumo, ottimo nell'uscita minerale.

## CONSIGLI

**Abbinamenti:** Ideale per momenti di qualità tra amici o in famiglia, questo spumante avvolgente si abbina splendidamente a piatti di carni bianche come il petto d'anatra all'arancia e rustici come crostini ai funghi, donando un'esperienza gustativa unica.

## DATI ANALITICI

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

**Zuccheri residui:** 16 g/l

**Acidità:** 6 g/l

**Ph:** 3,15

**Pressione:** 6 atm

**Temp. di servizio:** 6 - 8 gradi

## TIPOLOGIE



**Bottiglie:**  
0,75 l  
1,5 l  
3 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