

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

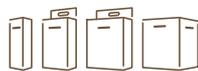
Pressione: 6 atm

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