

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT

Settegrammi

È il riflesso delle caratteristiche distintive delle nostre vigne, della nostra passione per la qualità e della continua ricerca dell'eccellenza.

Settegrammi ha un dosaggio calibrato, che rende ogni sorso una scoperta di equilibrio e finezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Zona di produzione: Valdobbiadene.

Terreno: Calcareo, subalcalino.

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.

Presatura 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 tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e persistente, perlage fine.

Profumo: Molto intenso e fine. Spiccano la mela Golden, la pera Kaiser, il fiore di mandorlo, il dragoncello e note minerali.

Sapore: Secco, intenso e persistente. Di grande corrispondenza con il profumo, spicca particolarmente il sapore di mela.

CONSIGLI

Abbinamenti: Perfetto per aperitivi o cene gourmet, Settegrammi esalta crudi di pesce e primi piatti, come tartare di salmone con crema di avocado o tagliolini al limone, portando vivacità e armonia al palato con una freschezza che incanta.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 7 g/l

Acidità: 6 g/l

Ph: 3,15

Pressione: 5,8 atm

Temp. di servizio: 6 - 8 gradi

TIPOLOGIE



Bottiglie:
0,75 l
1,5 l



Confezioni:
0,75l x1 x2 x3 x6



REB·ULI

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