

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG EXTRA BRUT

Zerogrammi

È il riflesso delle caratteristiche distintive delle nostre vigne, della nostra passione per la qualità e della continua ricerca dell'eccellenza. Zerogrammi rappresenta la purezza essenziale, con una secchezza che esalta ogni sfumatura aromatica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Zona di produzione: Valdobbiadene.

Terreno: Calcareo, argilloso.

Uvaggio: Glera 100%.

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Diraspatura e raffreddamento delle uve a 15°C. 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 tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e persistente, perlage fine.

Profumo: Intenso e fine. Spiccano sentori floreali, l'acacia e delle leggere note di pesca e minerali.

Sapore: All'entrata in bocca secco e asciutto, con intensità aromatica. Nel finale, rotondo asciutto ed equilibrato.

CONSIGLI

Abbinamenti: Ideale per cene intime tra amici e persone care, questo vino fresco ed elegante si abbina a piatti autunnali come vellutata di zucca o piatti di mare come insalata di gamberi, aggiungendo un tocco di eleganza a momenti di semplice convivialità.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 0 g/l

Acidità: 6 g/l

Ph: 3,20

Pressione: 5,8 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