

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato EXTRA BRUT

Angela Rebuli

Angelo Rebuli ist ein sehr feiner Wein, der unserem Gründer gewidmet ist. Er verfügt über einen komplexen Herstellungsprozess und zelebriert den außergewöhnlichen Reichtum unseres Terroirs.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Produktionsbereich: Valdobbiadene.

Boden: Kalkstein, lehmig.

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

Weinherstellung: Sanftes Pressen der Trauben mit Membranpressen, statisches Dekantieren des Mostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°) mit ausgewählten Hefen.

Reifung: Verbleib auf der Hefe (Edelhefe) in Edelstahltanks für ca. 6 Monate, anschließend alle 2-3 Tage eine Batonnage im Tank, um dem Produkt Struktur und Bedeutung zu verleihen.

Verarbeitung: Langer Charmat mit mindestens 240-tägiger Verweildauer auf der Hefe, wodurch die Bläschen zerfallen und der Wein zarter und weniger aggressiv am Gaumen wirkt. Es führt auch zur Entwicklung der für diesen Valdobbiadene DOCG typischen Aromen und Strukturnuancen.

Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration; Um das Gleichgewicht wiederherzustellen, ruht der Wein nach der Abfüllung noch einen weiteren Zeitraum, um für den Verkauf bereit zu sein.

VERKOSTUNG

Farbe: Leuchtendes Strohgelb, kompakter und anhaltender Schaum, feine Perlage.

Parfüm: Breit, sehr intensiv und fein. Zitrusnoten von Zeder, Orangenblüte, weißem Pfirsich, Salbei, gelben Blüten, Williamsbirne und eine mineralische Note von nassem Stein stechen hervor.

Geschmack: Trocken, frisch und anhaltend in toller harmonischer Kombination mit der Geruchswahrnehmung. Die mineralische Note ist sehr stark, der Zitrus- und Birnengeschmack ist lang und wird durch die Cremigkeit und Feinheit der Bläschen gut unterstützt.

BERATUNG

Kombinationen: Er erweist sich als perfekter Begleiter für feine Abendessen und besondere Anlässe, bei denen jedes Glas zu einem einzigartigen Erlebnis wird. Ideal als Begleitung zu rohen und gekochten Fischgerichten, vom zarten Meeresfrüchte-Tartar bis hin zu den raffiniertesten gegrillten Meeresfrüchten, unterstreicht es die Frische und Komplexität der Gerichte und umhüllt den Gaumen mit seiner eleganten Struktur und raffinierten Aromen.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 3 g/l

Säure: 6 g/l

Ph: 3,15

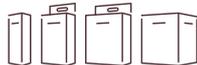
Druck: 6 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

TYPEN



Flaschen:
0,75 l



Verpackung:
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