

Prosecco Spumante DOC Treviso BRUT

Brut

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Selektion der Trauben.

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

Reifung: Verbleibt auf der Hefe (Edelhefe) in Edelstahltanks für ca. 2 Monate.

Zweite Gärung: Schaumweinherstellung nach der Martinotti-Charmat-Methode bei kontrollierter Temperatur und ausgewählten Hefen. Mit Ruhezeit auf den Hefen für mindestens 60 Tage. Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung.

Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration.

VERKOSTUNG

Farbe: Leuchtendes Strohgelb, anhaltender Schaum.

Parfüm: Zitrus, Zeder, Abate-Birne, roter Apfel und mineralische Noten stechen hervor.

Geschmack: Trocken, von großer Intensität und Nachhaltigkeit. Fruchtiger und herzhafter Abgang.

BERATUNG

Kombinationen: Perfekt für Familienessen oder Mittagessen mit Freunden, Prosecco Brut passt wunderbar zu leckeren Gerichten wie Pasta mit Pistazienpesto. Seine feinen Bläschen und seine trockene Note harmonisieren reichhaltige Gerichte gut und sorgen für die richtige Geschmacksbalance.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 9 g/l

Säure: 6,5 g/l

Ph: 3,20

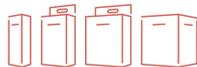
Druck: 6 atm

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