

Prosecco Spumante DOC Treviso EXTRA DRY

Extra Dry

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: Fruchtig. Der goldene Apfel und die Kaiserbirne heben sich von einem angenehmen Zitrus hintergrund ab.

Geschmack: Leicht süßlich, frisch und fruchtig. Von guter Ausdauer und Ausgeglichenheit.

BERATUNG

Kombinationen: Ideal für gesellige Aperitifs und informelle Mittagessen. Dieser Wein passt wunderbar zu leichten und appetitlichen Gerichten wie frittierten Meeresfrüchten, knusprigen Calamari und herzhaften Kuchen.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 16 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