

## 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