

Fonso Rebuli

Das Juwel unserer Produktion stammt aus alten und wertvollen Weinbergen, die mit Hingabe und Respekt gepflegt werden. Der Fonso Rebuli ist eine limitierte und nummerierte Auflage und repräsentiert die Einzigartigkeit und Seltenheit unseres Weinerbes. Es hat seinen Namen auch von Alfonso Rebuli, bekannt als „Fonso“, Angelos Vater. Es zeichnet sich nicht nur durch seine außergewöhnliche Qualität aus, sondern auch durch die Geschichte, die es mit sich bringt. Dieser Cartizze hat seinen Namen von dem Weinberg, aus dem er stammt, und wird von den Einheimischen immer „Rinaldo“ genannt, ein Name, der Tradition und Zugehörigkeit hervorruft

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Produktionsbereich: San Pietro di Barbozza, Valdobbiadene.

Boden: Kalkstein, lehmig.

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

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

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

Zweite Gärung: Langer Chormat mit mindestens 120-tägiger Verweildauer auf der Hefe, wodurch die Bläschen zerfallen, was zu einem zarteren und weniger aggressiven Geschmack am Gaumen führt.

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: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, kompakter und anhaltender Schaum, feine Perlage.

Parfüm: Intensiv und fein. Linden-, Pfirsich-, mineralische, blumige und balsamische Noten stechen hervor.

Geschmack: Intensiv und anhaltend. Beim Eintritt in den Mund fällt die intensive Mineralität auf und im Abgang hinterlässt er einen angenehm blumigen und trockenen Nachgeschmack.

BERATUNG

Kombinationen: Dieser frische Wein wurde für prestigeträchtige Abendessen und besondere Anlässe entwickelt und passt wunderbar zu hochwertigem rohem Fisch, wie Schwertfisch-Carpaccio mit grünem und rosa Pfeffer oder Tatar, und betont die Feinheit und Reinheit der Rohkost.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 6,5 g/l

Säure: 6 g/l

Ph: 3,20

Druck: 5,8 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@rebuti.it
www.rebuti.it