

# Ieta Rebuli

Das Juwel unserer Produktion stammt aus alten und wertvollen Weinbergen, die mit Hingabe und Respekt gepflegt werden. Die Ieta Rebuli ist eine limitierte und nummerierte Auflage und repräsentiert die Einzigartigkeit und Seltenheit unseres Weinerbes. Es hat seinen Namen auch von Maria Vettoretto, bekannt als „Ieta“, der Mutter unseres Gründers.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Produktionsbereich:** Campea, Miane.

**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 Charmat mit mindestens 120-tägiger Verweildauer auf der Hefe, wodurch die Bläschen zerfallen, was zu einem zarteren und weniger aggressiven Geschmack am Gaumen führt. 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:** Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, kompakter und anhaltender Schaum, feine Perlage.

**Parfüm:** Sehr fein, intensiv und komplex. Weißer Pfirsich, Weißdorn, Kamillenblüten, mineralische und balsamische Noten stechen hervor.

**Geschmack:** Intensiv, weich und geschmacklich entsteht eine perfekte Kombination aus großartiger Geschmacksdauer und einem abschließenden blumigen und herzhaften Nachgeschmack.

BERATUNG

**Kombinationen:** Perfekt für Mittag- oder Abendessen auf Fischbasis in elegantem Rahmen, passt gut zu ersten Gängen mit Meeresfrüchten wie Risotto und rundet das Essen angenehm mit leichten Desserts wie Joghurtkeksen ab, für ein frisches und raffiniertes Erlebnis.

ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 11,0% vol.

**Restzucker:** 16,5 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@rebuli.it  
www.rebuli.it