

Vino Spumante Rosé Millesimato EXTRA DRY

Il Rosé

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Trauben: Glera 100% und Rosso Veronese 5%.

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.

Zweite Gärung: Vorbereitung der Cuvé- und Sektherstellung nach italienischer Methode mit kontrollierter Referenztemperatur (14°-15°), durchgeführt mit ausgewählten Hefen. Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung. Zykluslänge ca. 45 Tage.

Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration.

VERKOSTUNG

Farbe: Blassrosa, kristallin, anhaltender Schaum und dichte Perlage.

Parfüm: Intensiv und fein. Fruchttige Noten von Himbeere, Walderdbeere, Pink Grapefruit, Mandel. Balsamische und blumige Rosennoten.

Geschmack: Süß, intensiv und anhaltend, mit großer Übereinstimmung mit den Aromen. Ausgewogen.

BERATUNG

Kombinationen: Perfekt für raffinierte Brunches und Mittagessen im Freien. Il Rosé Millesimato passt wunderbar zu mediterranen Gerichten wie Auberginen-Parmigiano oder eleganten Desserts wie Macarons für ein frisches und abwechslungsreiches Erlebnis.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12,0% vol.

Restzucker: 17 g/l

Säure: 5,7 g/l

Ph: 3,25

Druck: 6 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

TYPEN



Flaschen:
0,75 l
1,5 l



Verpackung:
0,75l x1 x2 x3 x6
1,5l x1 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