

Prosecco DOC Treviso Frizzante Rifermentato in bottiglia

In Fondo

Es bietet verflüchtigende Blasen und ein leichtes, erfrischendes Geschmackserlebnis. In Fondo ist perfekt für diejenigen, die kompromisslose Einfachheit lieben und die Komplexität unserer Trauben auf den Tisch bringen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Produktionsbereich: Vittorio Veneto.

Boden: Kalkstein, lehmig.

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Selektion der Trauben.

Weinherstellung: Sanftes Pressen der Trauben mit Membranpressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°).

Zweite Gärung: Hergestellt nach der traditionellen Methode der Flaschengärung auf Hefen. Der natürliche Bodenbelag in der Flasche ist normal, weshalb sie beim Schütteln eine helle oder trübe strohgelbe Farbe annimmt; die Blasenentwicklung ist lebhaft. Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung.

VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb oder trüb beim Schütteln.

Parfüm: Komplexes Bouquet, das vom charakteristischen Fruchtroma bis zum Hauch von Brotkruste reicht; die Aromen entwickeln sich durch den Kontakt mit den Hefen ständig weiter.

Geschmack: Im Mund ist er frisch, bitter und trocken.

BERATUNG

Kombinationen: Er kann als Aperitif in Gesellschaft von Freunden oder während des Essens genossen werden. Die delikaten Aromen dieses Weins werden durch die Kombination mit lokalen Käse- und Wurstwaren verstärkt.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 0 g/l

Säure: 5,1 g/l

Ph: 3,30

Druck: 2,4 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