

# Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore di Cartizze DRY

## Rinaldo

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:** Cartizze-Hügel, Valdobbiadene.

**Boden:** Kalkstein, subalkalisch.

**Trauben:** Glera 100%.

**Ernte:** Manuell, mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

**Weinherstellung:** Sanftes Pressen mit Membranpressen, statisches Dekantieren des Mostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°) mit ausgewählten Hefen.

**Reifung:** 4 Monate lang in Edelstahltanks.

**Zweite Gärung:** Zweite Gärung für mindestens 90 Tage, Verwendung sorgfältig ausgewählter Hefen, um die sensorischen Nuancen dieses Terroirs hervorzuheben.

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

**Parfüm:** Komplex, sehr intensiv und fein. Reichhaltiges Bouquet, in dem Williamsbirne, exotische Früchte, Jasmin, Salbei, duftende Brotkruste, die Mineralität von Graphit und eine balsamische Hintergrundnote hervorstechen.

**Geschmack:** Süß, intensiv und cremig. Es passt hervorragend zum Parfüm und umhüllt den Gaumen mit intensivem Genuss. Große Harmonie und Eleganz, ausgezeichnete Geschmacksbalance.

### BERATUNG

**Kombinationen:** Cartizze ist ideal für besondere Anlässe und elegante Abende und verfeinert raffinierte Desserts wie Karotten-Mandel-Kuchen oder Himbeer-Panna Cotta. Perfekt auch zu ersten Gängen mit süßer Tendenz, wie zum Beispiel Apfel-Kürbis-Risotto, macht es jede Verkostung zu einem edlen Erlebnis.

### ANALYTISCHE DATEN

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

**Restzucker:** 25 g/l

**Säure:** 6,2 g/l

**Ph:** 3,10

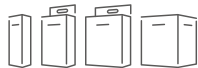
**Druck:** 6 atm

**Serviertemperatur:** 6 - 8 Grad

### TYPEN



**Flaschen:**  
0,75 l  
1,5 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