

Vino Spumante EXTRA DRY

Yanrui

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Selektion der Trauben.

Weinherstellung: Sanfte Pressung der Trauben mit Membranpressen, Auswahl des Vorlaufmostes, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°) mit ausgewählten Hefen.

Reifung: In Edelstahltanks für ca. 3 Monate.

Zweite Gärung: Gärung im Autoklaven (cuvè close) bei kontrollierter Temperatur, mit ausgewählten Gären bis zu einem Druck von 5 bar. Das Produkt ruht 60 Tage lang auf den Hefen. Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung.

Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration.

VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb.

Parfüm: Leicht fruchtig. Apfel- und Blumennoten. Geschmack: Leicht süß.

Geschmack: Leicht süß.

BERATUNG

Kombinationen: Yanrui eignet sich für informelle Abendessen und Aperitifs und passt zu leckeren Fischgerichten wie Thunfisch-Tartar oder Lachsnudeln und verleiht jeder Verkostung eine starke und moderne Note.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 17 g/l

Säure: 5,7 g/l

Ph: 3,20

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