

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG EXTRA BRUT

Zerogrammi

Es spiegelt die besonderen Merkmale unserer Weinberge, unsere Leidenschaft für Qualität und das kontinuierliche Streben nach Exzellenz wider. Zerogrammi steht für essentielle Reinheit, mit einer Trockenheit, die jede aromatische Nuance hervorhebt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Produktionsbereich: Valdobbiadene.

Boden: Kalkstein, lehmig.

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Selektion der Trauben.

Weinherstellung: Entrappen und Abkühlen der Trauben bei 15°C. Sanftes Pressen der Trauben mit Membranpressen, statisches Dekantieren des Mostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°) mit ausgewählten Hefen.

Reifung: Verbleibt auf der Hefe (Edelhefe) in Edelstahltanks für ca. 3 Monate.

Zweite Gärung: Schaumweinherstellung nach der Martinotti-Charmat-Methode bei kontrollierter Temperatur und ausgewählten Hefen, die die Noten des Valdobbiadene DOCG hervorheben. Mit einer Ruhezeit auf den Hefen von mindestens 70 Tagen. Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung.

Abfüllung: Isobar, nach Sterilfiltration.

VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, kompakter und anhaltender Schaum, feine Perlage.

Parfüm: Intensiv und fein. Es stechen blumige Noten, Akazien- und leichte Pfirsich- und Mineralnoten hervor.

Geschmack: Beim Eintritt in den Mund trocken und trocken, mit aromatischer Intensität. Im Finale, Runde trocken und ausgewogen.

BERATUNG

Kombinationen: Ideal für intime Abendessen mit Freunden und Liebsten. Dieser frische und elegante Wein passt zu herbstlichen Gerichten wie Kürbissuppe oder Meeresfrüchtegerichten wie Garnelensalat und verleiht ihm einen Hauch von Eleganz bis hin zu Momenten schlichter Geselligkeit.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 0 g/l

Säure: 6 g/l

Ph: 3,20

Druck: 5,8 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

TYPEN



Flaschen:
0,75 l
1,5 l
3 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