



R·E·B·U·L·I

Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Dry

PROSECCO SUPERIORE DOCG



 Italia, Veneto

Familiarità e professionalità s'incontrano in quest'azienda di viticoltori da generazioni, accrescendosi senza allontanarsi dalle proprie origini: spumantisti dagli anni '80, la cantina si armonizza perfettamente con la natura. Di nuova fabbricazione, permette di vinificare e spumantizzare tutti i prodotti grazie all'alta tecnologia, garantendone qualità e autenticità. Se la curiosità si spinge dove si lavora il

Prosecco di Valdobbiadene, si scoprirà se non altro la cura e l'amore con cui viene prodotto. Ai primi segni autunnali, quando la maturazione è raggiunta, si comincia la vendemmia. L'azienda da sempre vuole raggiungere la perfezione: tradizione, tecnica e sapere trovano la giusta applicazione nella lavorazione e nella vinificazione.

Vitigno: Glera 100%

Gradazione Alcolica: Vol. 11 %

Vinificazione e Affinamento: Vendemmia manuale di uve selezionate, pressatura morbida, metodo Martinotti, affinamento e sosta sui lieviti in serbatoi inox per circa quattro mesi. Temperatura controllata.

Aspetto: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma densa compatta e persistente, perlage fine

Naso: Complesso, molto intenso e fine. Bouquet ampio con sentori di pera, note di frutta esotica, gelsomino, salvia, crosta di pane fragrante e note balsamiche

Bocca: Minerale, amabile, intensa piacevolezza.

Grande armonia ed eleganza, ottimo equilibrio

Abbinamenti: Ottimo da dessert come mousse di frutta o pasticceria secca. Ideale a fine pasto.

