



R·E·B·U·L·I

 Italia, Veneto

Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG
Rive di San Pietro di Barbozza 'Fonso Rebuli'
PROSECCO SUPERIORE DOCG



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

Ai piedi della Prealpi Trevigiane, dove la collina si tuffa nelle acque del Fiume Piave, una piccola borgata emerge da vigneti ben curati dando origine alla frazione di Saccol di Valdobbiadene. Proprio qui l'Azienda Agricola Rebuli Angelo & Figli coltiva le proprie terre che producono ottime uve per la produzione del Prosecco di Valdobbiadene. Qui tradizione, tecnica e sapere trovano la giusta applicazione nel ripetersi della vinificazione del Prosecco di Valdobbiadene, nel pieno rispetto della materia prima e della tempestività dei processi tecnologici che portano alla nascita di un vino delicato ed elegante.

Vitigni: Glera (conosciuto come Prosecco)100% - Rosso Veronese 5%

Zona di produzione: San Pietro di Barbozza

Formato: (Litri)0.75

Temperatura di servizio: 7-8 °C

Colore: colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente, perlage fine.

Bouquet: intenso e fine, con spiccato sentore minerale e floreale, spiccano il tiglio e le note balsamiche ,oltre alla pesca.

Sapore: : intenso e persistente . All'entrata in bocca spicca l'intensa mineralità lasciando poi la bocca con un piacevole retrogusto floreale e secco.

Gradazione: 11% vol.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo e tutte le occasioni conviviali. Primi piatti in genere, perfetto con il risotto allo scoglio. Si accompagna bene ad antipasti di mare, crostacei.

