



R·E·B·U·L·I

ANGELO REBULI

Benennung: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.*

Typ: *Brut Millesimato*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Valdobbiadene*

Weinberg

Boden: *Kalkstein, Tone*

Höhenlage/Exposition: *200/250m ü.d.m. Südausrichtung*

Ertrag: *13 Tons/ha*

Reben-Erziehungssystem: *Doppio Capovolto*

Weinlese: *Händische mit Auswahl der Trauben*

Weinkeller

Gärung und Ausbau: *in Weiß bei kontrollierter Temperatur, Verfeinerung inahltank, zweite Gärung nach der Charmat Methode (180 Tage) und Verfeinerung in der Flasche (60 Tage)*

Alkoholgehalt: *11% Vol.*

Restzucker: *6 g/l*

Verkostung

Farbe: *brillante strohgelb, anhaltend Schaum, fein Perlung*

Bukett: *fruchtig, weißer Pfirsich, Williamsbirne; blumig, gelbe Blumen; balsamisch mit einem Hauch von Salbei und mineralische Noten von nassen Stein*

Geschmack: *trocken, frisch und anhaltend; spürbar mineralisch*

Folgen Sie unserem Blogum die besten Paarungen für diese Prosecco Superiore zu entdecken

Agency & Wine Tasting

Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia

Tel. +39 348 226 2961

Email: info@emporiosuperiore.it

Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE

