



R·E·B·U·L·I

# ANGELO REBULI



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

**Tipologia:** *spumante Brut Millesimato*

**Uve:** *Glera 100%*

**Area:** *Valdobbiadene*

## Vigneto

**Suolo:** *calcareo, argilloso*

**Altezza/esposizione:** *200/250m s.l.m. esposizione a sud*

**Resa:** *130 q/ha*

**Sistema di allevamento:** *Doppio Capovolto*

**Vendemmia:** *manuale con cernita delle uve*

## Cantina

**Vinificazione:** *in bianco a temperatura controllata, affinamento e sosta in acciaio, presa di spuma con metodo Charmat (180 gg) e ulteriore affinamento in bottiglia (60 gg)*

**Grado alcolico:** *11% vol.*

**Residuo zuccherino:** *6 g/l*

## Al Calice

**Vista:** *giallo paglierino brillante, spuma compatta e resistente, perlage fine*

**Olfatto:** *fruttato di pesca bianca, pera Williams, cedro; floreale di fiori gialli; balsamico di salvia con note minerali di sasso bagnato*

**Gusto:** *secco, fresco e persistente. Notevole mineralità*

*Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori  
per questo Prosecco Superiore*

Agency & Wine Tasting  
Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia  
Tel. +39 348 226 2961  
Email: [info@emporiosuperiore.it](mailto:info@emporiosuperiore.it)  
Website: [www.emporiosuperiore.it](http://www.emporiosuperiore.it)



EMPORIO SUPERIORE