



SCHEMA TECNICA

VINO FRIZZANTE

rifermentato in bottiglia col fondo



BUONO OLTRE IL GUSTO

2950 bottiglie prodotte

VITIGNO glera - ZONA DI COLTIVAZIONE S. Pietro di Barbozza, Valdobbiadene
COLTIVAZIONE sono esclusi diserbanti, disseccati e concimi di sintesi - TERRENO
origine morenica - PRODUZIONE 100 q/ha - VENDEMMIA manuale a uva matura
VINIFICAZIONE fermentazione spontanea sui lieviti indigeni e sulle proprie
bucce per 6 giorni - NON FILTRATO - CORREZIONI senza solfiti aggiunti -
MATURAZIONE in recipienti di acciaio - RIFERMENTAZIONE in bottiglia metodo
col fondo - PROFILO SENSORIALE paglierino carico, con riflessi giallo-
verdi. Lievito in crosta di pane, frutta matura e fieno essiccato. Asciutto
e sapido, mandorla nel finale - ABBINAMENTO salumi e formaggi
dell'entroterra e pesce sulla costa, nella tradizione veneta
servire alla temperatura di 8/10° C

Imbottigliato all'origine da:

Az. Agr. STANA di Rebuli Renzo
VALDOBBIADENE - TV - ITALIA

prodotto in collaborazione con ASSIRIA VINI NATURALI

75 cl e PRODOTTO IN ITALIA 10,5% vol.

DENOMINAZIONE: VINO FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA COL FONDO "ERA"

Notizie generali

Inizio attività: Anno 1985

Agricoltura praticata: Tradizionale con inizio biodinamica

Ettari vitati: 3

Età delle vigne: 15/40 anni

Vitigni coltivati: Glera

Resa q.li/ha: 115 q.li/ha

Uso di lieviti selezionati: NO

Uso di lieviti malolattici: NO

Chiarifiche: NO

Filtrazioni: NO

Produzione annua bottiglie: 30.000

Produzione annua di questa etichetta: 2.900

L'Azienda: Situata in un luogo incantevole nel cuore del Prosecco, l'Azienda Agricola di Rebuli Renzo nasce nei primi anni ottanta. Già da subito sceglie la strada della qualità a discapito della quantità di produzione. I vigneti di proprietà si trovano sulle colline di Valdobbiadene molto ripide e soleggiate, che danno grandi soddisfazioni nella qualità delle uve e dove il Prosecco ha trovato, quelle condizioni pedoclimatiche che gli consentono di esprimersi ai più alti livelli, fino alle espressioni più tipiche di queste terre. La caratteristica di questo Prosecco è una spiccata eccellenza nell'abbinamento ai piatti della cucina regionale, fino ad arrivare a quella internazionale. I suoi profumi e la sua freschezza sono inconfondibili sia nella versione "Tradizione" che in quella "Spumante"!

Azienda Agricola STANA di Renzo Rebuli – VALDOBBIADENE – Treviso - ITALIA

VINO FRIZZANTE ERA



Azienda Agricola Stana di Rebuli Renzo, via Cima 1, 31049 San Pietro di Barbozza (TV) - VALDOBBIADENE ITALY,
Tel./fax +39 0423 973427 - Cell. +39 333 36 56 225 - Email info@stana.it - www.stana.it