



SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE: VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT Renzo Rebuli

Notizie generali

Posizione	Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbiadene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO.
Tipologia	Prosecco Spumante Brut
Uve	100% Glera
Vigneto	In San Pietro di Barbozza
Conduzione ad epoca di vendemmia	Metà settembre
Caratteristiche organolettiche	Profumo con netto sentore di frutta – Al palato un gusto netto, equilibrato e di buona corposità
Consigliato	Aperitivo – Antipasti a base di pesce – Risotti – Secondi di pesce
Temperatura di servizio	Consigliabile a temperatura di 7/8 gradi Si consiglia di non tenere in frigo per più di 3/4 giorni

Parametri analitici

Titolo alcolometrico vol. effettivo	11,7% vol.
Zuccheri riduttori residui	5/6 g/l
Acidità totale	5,4 g/l
Estratto secco netto	16,3 g/l
Pressione	5,0 bar
Da consumarsi entro/...../.....
Prezzo consigliato	€
News	



RR



Renzo
Rebuli

Brut