



SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE: VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY 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 Extra Dry
Uve	100% Glera
Vigneto	In San Pietro di Barbozza
Conduzione ad epoca di vendemmia	Metà settembre
Caratteristiche organolettiche	Fruttato intenso e fragrante – Gusto fine ed elegante
Consigliato	Aperitivo – Antipasti – Risotti – Dessert asciutti o al cucchiaio – Ottimo anche fuori pasto
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	11,5% vol.
Zuccheri riduttori residui	16,5 g/l
Acidità totale	5,8 g/l
Estratto secco netto	16,0 g/l
Pressione	5,0 bar
Da consumarsi entro/...../.....
Prezzo consigliato	€
News	



RR

V



Renzo
Rebuli

Extra Dry

Valdoblancheri

75cl 100% uva di vitigni autoctoni