



SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE: VINO SPUMANTE Renzo Rebuli EXTRA DRY

Notizie generali

Posizione	Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbiadene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO.
Tipologia	Spumante Extra Dry
Uve	100% Glera
Vigneto	In San Pietro di Barbozza
Conduzione ad epoca di vendemmia	Metà settembre
Caratteristiche organolettiche	Piacevolmente fruttato – Aromi floreali – Retrogusto garbatamente acidulo e pulito
Consigliato	Aperitivo – Antipasti – Ottimo 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	15,5 g/l
Acidità totale	5,6 g/l
Estratto secco netto	16,0 g/l
Pressione	4,9 bar
Da consumarsi entro/...../.....
Prezzo consigliato	€
News	



RR



**Renzo
Rebuli**

Extra Dry