



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE: VINO SPUMANTE **Renzo Rebuli METODO CLASSICO**

Notizie generali

Posizione: Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbiadene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO.

	VENDEMMIA 2008
Tipologia	Metodo Classico (bott. trasp.)
Uve	Glera 100%
Vigneto	In San Pietro di Barbozza
Conduzione ad epoca di vendemmia	A mano - Fine settembre
Vinificazione	In bianco ed in parte con breve macerazione
Tiraggio	Maggio 2009
Sboccatura	Maggio 2010
Caratteristiche organolettiche	Profumo di lievito – Frutta matura e cedro – Sapore morbido e sapido
Consigliato	Antipasti di mare – Crostacei – Carni bianche
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	12% vol.
Zuccheri riduttori residui	1,0 g/l
Acidità totale	5,5 g/l
Estratto secco netto	18,5 g/l
Pressione	5,0 bar
Da consumarsi entro/...../.....
Prezzo consigliato	€
News	



RR



Renzo
Rebuli

Metodo Classico