

# Rebulo Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry

<b>Alkuperä:</b>	Italia, Veneto, DOCG Prosecco Valdobbiadene
<b>Rypälelaji:</b>	Glera 100 %
<b>Kypsyty:</b>	Tankkikäymismenetelmä
<b>Suljenta:</b>	Luonnonkorkki
<b>Jäännössokeri / hapot:</b>	Jäännössokeri 20 g / l, hapot 6,7 g / l

Rebulo Azienda Agricola on perheomisteinen tila Saccol de Valdobbiadenesta Prealpi Trevigianen juurella. Perhe on viljellyt ja valmistanut viiniä usean sukupolven ajan, ja 1980-luvulta lähtien he ovat keskittyneet erityisesti laadukkaiden kuohuviinien valmistukseen.

Prosecco on valmistettu tankkikäymismenetelmällä (tunnetaan myös nimellä Charmat Method ja Cuve Close) eli toinen käyminen tapahtuu suurissa terästankeissa. Toisin kuin yleensä luullaan, prosecco ei siis ole valmistettu samppanjamenetelmällä eli se ei ole käynyt toista käymistä pullossa.

## LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Hennon oljenkeltaisessa, hienostunein kuplin varustetussa proseccossa tuoksuvat kukkeat aromit sekä päärynä ja omena. Miellyttävä happorakenne raikastaa keskitäyteläisen hedelmäistä ja eleganttia suutuntumaa. Kokonaisuus on raikkaan pehmeä ja tyylikäs.

## RUOKASUOSITUKSET

Juhlalaljaksi, aperitiiviksi tai läpi aterian! Erityisesti ravuille ja äyriäisille, tonnikalatartarille, vähärasvaiselle kalalle ja vaalealle lihalle. Juustolautaselta maistuvat nuoret, tuoreet juustot.

