



ReBël

Classificazione Spumante Brut Rosato IGT Rubicone

Varietà uvaggio Sangiovese 100%

Comune di produzione San Vittore di Cesena, riva sinistra

Bottiglie prodotte 6.000 da 0,75 litri

IL VIGNETO

Ubicazione Lato Paderno

Età delle viti 18 anni

Suolo Tessitura limo argillosa, con medio contenuto di calcare

Esposizione Est

Altimetria Collina a 160 m sul livello del mare. Pendenza 20%

Densità di impianto 3.600 viti / ettaro

Sistema di allevamento Cordone speronato con orientamento dei filari Est-Ovest

Carico di gemme 8 per ceppo

Resa per ettaro 8 ton

Coltivazione Concimazione in funzione delle norme regionali, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Metà settembre. Raccolta manuale con selezione in vigna

VINIFICAZIONE

Diraspatura seguita dalla pressatura diretta

Vasche di fermentazione Acciaio

Temperatura fermentazione 16°-18° C

Presatura di spuma Metodo Charmat

Periodo di maturazione 2 mesi in autoclave, circa 2 mesi di affinamento in bottiglia

Epoca di imbottigliamento Marzo successivo alla vendemmia

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore Salmone

Profumo Intenso, elegante, con sentori di piccola frutta rossa

Sapore Vinoso, con vena acidula armonico e persistente

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

1-2 anni

GASTRONOMIA

Trova ottimo abbinamento con crudità di pesci in genere, crostacei e primi piatti di mare. Perché no per una merenda "romagnola" a base di salumi e formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C