

ReBël Bianco Spumante Brut Rubicone IGP Bianco



Classificazione: Spumante Brut Rubicone IGP Bianco

Vitigno: Bombino Bianco 100%

Comune di produzione: San Vittore di Cesena

Bottiglie prodotte: 6.000 da 0,75 litri

Suolo: sabbioso da disfacimento di arenaria

Esposizione: nord-est

Altimetria: 170 m s.l.m.

Pendenza: 8%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 8 t

Coltivazione: concimazione e difesa fitosanitaria nel rispetto delle norme regionali di produzione integrata, operazioni di cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

Periodo di raccolta: metà settembre

Tipo di raccolta: manuale con selezione in vigneto

Vinificazione: in bianco con pressatura diretta

Vasche di fermentazione: acciaio

Temperatura fermentazione: 16-18 °C

Presatura di spuma: metodo Charmat

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

Periodo di imbottigliamento: marzo successivo alla vendemmia

Colore: giallo paglierino brillante

Perlage: fine e persistente

Profumo: fine e fragrante con note floreali e fruttate

Sapore: equilibrato, sapido, con piacevoli note floreali e gradevole acidità

Grado alcolico: 12,5%

Temperatura di servizio: 8-10 °C

TENUTA COLOMBARDA

Via Rio Acqua di San Vittore, 140 | 47522 Cesena (FC) Italia
P. IVA 04270620406 | T +39 0547 663688 | M +39 324 0203121
info@colombarda.it | www.colombarda.it