

Rebòl

Marche Bianco Frizzante IGT

ORIGINE DEL NOME

Gioco di parole che unisce l'anima RIBELLE del vino e le BOLLICINE che otteniamo dal processo di rifermentazione in bottiglia.

TIPOLOGIA

Vino bianco frizzante

VITIGNO

Pecorino 100%

VIGNETO e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

- Impianto 2019 con sistema di allevamento Guyot
- Terreno franco argilloso, altitudine compresa tra 320 e 370 m s.l.m.
- 2.000 piante con esposizione nord
- Tecnica di potatura Simonit & Sirch

EPOCA DI VENDEMMIA

- Seconda decade di agosto
- Raccolta manuale anticipata per preservare acidità naturale del vitigno

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

- Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati del solo mosto fiore a temperatura controllata
- Fermentazione interrotta al grado residuo zuccherino necessario per la successiva rifermentazione in bottiglia
- Vino viene mantenuto "sur lees" fino al momento della vendita garantendo così il più lungo periodo di affinamento possibile

PRODUZIONE 2024

700 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

13,0% vol.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli
- **Bouquet:** pera, agrumi, frutta tropicale, fiori bianchi
- **Al palato:** fresco, grande personalità, spiccata acidità, bollicina fine e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-10°C



VERSER
CANTINA E VIGNETI

Rebòl

Marche Bianco Frizzante IGT

ORIGIN OF THE NAME

A play on words that combines the REBELLIOUS soul of the wine with the BUBBLES obtained through the bottle refermentation process.

TYPE

Sparkling white wine

GRAPE VARIETY

100% Pecorino

VINEYARD AND VINE TRAINING SYSTEM

- Planted in 2019 with a Guyot training system.
- Clay loam soil, at an altitude between 320 and 370 m a.s.l.
- 2,000 vines with northern exposure
- Simonit & Sirch pruning technique

HARVEST PERIOD

- Mid-August
- Early manual harvesting to preserve the grape variety's natural acidity

WINEMAKING AND AGING

- Soft pressing, fermentation with selected yeasts of free-run must only at controlled temperature
- Fermentation is stopped at the residual sugar level required for subsequent refermentation in the bottle
- The wine is kept "sur lees" until the time of sale, ensuring the longest possible aging period

2024 PRODUCTION

700 bottles

ALCOHOL CONTENT

13.0% ABV

SENSORY CHARACTERISTICS

- **Color:** straw yellow with greenish highlights
- **Bouquet:** pear, citrus fruits, tropical fruit, white flowers
- **On the palate:** fresh, with great personality, marked acidity, and fine, persistent bubbles

SERVING TEMPERATURE

7–10°C

