

# Rebòl

## Marche Rosato 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 rosato frizzante

### VITIGNO

Vernaccia nera 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.
- 4.000 piante per ettaro con doppia esposizione
- Tecnica di potatura Simonit & Sirch

### EPOCA DI VENDEMMIA

- Prima decade di settembre
- Raccolta manuale scalare per preservare acidità naturale e aromaticità del vitigno

### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

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

### PRODUZIONE 2024

2.900 bottiglie

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,0% vol.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **Colore:** rosa intenso con riflessi aranciati
- **Bouquet:** sentori di rosa canina, ciclamino, ciliegia, fragola, amarena e agrumi dolci
- **Al palato:** grande personalità, equilibrio, morbidezza accompagnati da una bollicina fine e persistente

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-10°C



VERSER  
CANTINA E VIGNETI

# Rebòl

## Marche Rosato 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 rosé wine

### GRAPE VARIETY

100% Vernaccia nera

### 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.
- 4,000 vines per hectare with dual exposure
- Simonit & Sirch pruning technique

### HARVEST PERIOD

- Early September
- Manual, selective harvesting to preserve the grape variety's natural acidity and aromatic character

### WINEMAKING AND AGING

- Soft pressing, fermentation with selected yeasts of free-run must only, without skins, 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

2,900 bottles

### ALCOHOL CONTENT

13.0% ABV

### SENSORY CHARACTERISTICS

- **Color:** deep pink with orange highlights
- **Bouquet:** notes of rosehip, cyclamen, cherry, strawberry, sour cherry, and sweet citrus fruits
- **On the palate:** great personality, balance, and softness, accompanied by fine and persistent bubbles

### SERVING TEMPERATURE

7–10°C

