

# 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