

# 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



V E R S E R  
CANTINA E VIGNETI