

REBÀN® PAS DOSÉ

METODO CLASSICO - VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

BOLLICINA INEDITA DEL VITIGNO TRADIZIONALE PETITE ARVINE, VINIFICATA IN PUREZZA, A TIRATURA LIMITATA, CHE SPOSA IL SUO QUADRO ACIDO IMPORTANTE CON UNA GRANDE ELEGANZA. REBÀN (IN DIALETTO VALDOSTANO 'NASTRO'), NASCE PER SIGILLARE UN MOMENTO SPECIALE. È UN METODO CLASSICO DI GRANDE ESPRESSIONE DEL TERRITORIO DI MONTAGNA.



VITIGNO:

Bianco, varietà tradizionale 100%.

TIPOLOGIA:

Metodo Classico Pas Dosé.



VIGNETO:

Les Crêtes e Cotéau di Aymavilles, Pompiod. Superficie 1 ha, sistema a Guyot; densità di impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 7.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 650 metri s.l.m. Suoli morenici a matrice granitica, sciolti (sabbia +50%, medio limo e calcare, abbondante scheletro), in pendenza. Terrazzamenti con esposizione sud ovest. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, fine settembre. 3.300 bott.

PRIMA ANNATA: 2018



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione di 8-10 giorni in acciaio a temperatura controllata. Il 40% del totale è destinato ad una fermentazione malolattica. Spumantizzazione con Metodo classico, 9 mesi in acciaio "sur lies". Sosta 42 mesi sui lieviti.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Brillante dal finissimo perlage, Spettro olfattivo intenso, in apertura con note di cedro e susina accompagnate da delicati ricordi floreali e minerali su sfondo di crosta di pane. Palato coerente e verticale con slancio sapido che riporta equilibrio e tensione. Finale fresco e armonioso.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti, piatti a base di pesce, formaggi di breve e media stagionatura. Da tutto pasto.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

4° - 6°C | Tulipano

DATI ANALITICI (2020):

Alcol 12.5 % vol., Acidità totale 9 g/l, pH 3