



Renzo Rebuli

Az. Agr. Stana di Renzo Rebuli

Via Cima 1
31049 Valdobbiaene (TV)
+ 39 333 365 6225 - info@renzorebuli.it
www.renzorebuli.it

Renzo Rebuli

Semplicità,
tradizione
e passione

questa è la filosofia Stana,
caratteristiche che fanno
del nostro prosecco
un vino di qualità.

Brut DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore



Brut DOCG

Valdobbiadene
Prosecco Superiore



SCHEMA TECNICA

Zona di origine: *Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbiadene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO*
Tipologia: *Prosecco Spumante Brut*
Uve: *100% Glera*
Vigneto: *In San Pietro di Barbozza*
Vendemmia: *Metà settembre*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: *Sentori di fiori, mela gialla, pane e lievito.*
Gusto: *Deciso, con una buona struttura acida e finale salato.*

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Titolo alcolometrico vol. effettivo: *11,7% vol.*
Zuccheri riduttori residui: *0,1 g/l*
Acidità totale: *5,4 g/l*
Estratto secco netto: *16,3 g/l*
Pressione: *5,0 bar*
Anidride solforosa: *90 mg/l (val. limite 185)*

ABBINAMENTO

Consigliato: *Come aperitivo, con antipasti e secondi a base di pesce e risotti.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliabile a temperatura di 7/8 gradi. Si consiglia di non tenere in frigo per più di 3/4 giorni.



Bottiglia
0,75 l

Brut ERA DOCG



Brut ERA DOCG

Valdobbiadene
Prosecco Superiore

Era

SCHEDA TECNICA

Zona di origine: *Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbiadene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO*

Tipologia: *Spumante Brut Nature*

Uve: *100% Glera*

Vigneto: *In San Pietro di Barbozza*

Vendemmia: *Manuale a metà settembre*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: *Fruttato maturo, vegetale secco, crosta di pane e lievito.*

Gusto: *Armonico, sapido, pieno e ricco.*

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Titolo alcolometrico vol. effettivo: *11,7% vol.*

Zuccheri riduttori residui: *0,1 g/l*

Acidità totale: *5,4 g/l*

Estratto secco netto: *16,3 g/l*

Pressione: *5,0 bar*

Anidride solforosa: *85 mg/l (val. limite 185)*

ABBINAMENTO

Consigliato: *Come aperitivo, con antipasti e secondi a base di pesce e risotti.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliabile a temperatura di 7/8 gradi. Si consiglia di non tenere in frigo per più di 3/4 giorni.



Bottiglia
0,75 l



ERA

Il Macerato

Vino frizzante
Fermentazione Naturale



SCHEMA TECNICA

Zona di origine: *Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbadiene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO*

Tipologia: *Vino Frizzante a fermentazione naturale*

Uve: *100% Glera*

Vigneto: *In San Pietro di Barbozza*

Vendemmia: *Manuale a metà settembre*

Uso lieviti selezionati/malolattici: *No*

Chiarifiche: *No*

Filtrazioni: *No*

Resa q.li/ha: *115*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: *Classici sentori della rifermentazione in bottiglia, dattero e cedro, con prevalenza di un buon mix frutto/lievito.*

Gusto: *Sapore asciuto, di corpo con una buona sapidità.*

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Titolo alcolometrico vol. effettivo: *11,5% vol.*

Zuccheri riduttori residui: *0,1 g/l*

Acidità totale: *5,5 g/l*

Anidride solforosa: *25 mg/l (val.limite 185)*

Pressione: *5,0 bar*

ABBINAMENTO

Consigliato: *Con antipasti di mare e crostacei, e secondi a base di carni bianche.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliabile a temperatura di 7/8 gradi. Si consiglia di non tenere in frigo per più di 3/4 giorni.



Bottiglia Magnum
0,75 l 1,5 l

Metodo Classico



Metodo Classico

Vino spumante



SCHEMA TECNICA

Zona di origine: *Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbiadene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO*

Tipologia: *Metodo classico (bottiglia trasparente)*

Uve: *100% Glera*

Vigneto: *In San Pietro di Barbozza*

Vendemmia: *A mano, fine settembre*

Vinificazione: *In bianco ed in parte con breve macerazione*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: *Classici sentori della rifermentazione in bottiglia, dattero e cedro, con prevalenza di un buon mix frutto/lievito.*

Gusto: *Sapore asciutto, di corpo con una buona sapidità.*

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Titolo alcolometrico vol. effettivo: *12% vol.*

Zuccheri riduttori residui: *0,1 g/l*

Acidità totale: *5,5 g/l*

Estratto secco netto: *18,5 g/l*

Pressione: *5,0 bar*

ABBINAMENTO

Consigliato: *Con antipasti di mare e crostacei, e secondi a base di carni bianche.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliabile a temperatura di 7/8 gradi. Si consiglia di non tenere in frigo per più di 3/4 giorni.



Bottiglia
0,75 l

Tradizione
Vino Frizzante a rifermentazione in bottiglia



Tradizione

Vino frizzante a
rifermentazione
in bottiglia



SCHEDA TECNICA

Zona di origine: *Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbiadene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO*
Tipologia: *Vino frizzante Surlie*
Uve: *100% Glera*
Vigneto: *In San Pietro di Barbozza*
Vendemmia: *Fine settembre*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: *Sentore di fiori secchi e leggero profumo di lievito.*
Gusto: *Secco e pieno.*

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Titolo alcolometrico vol. effettivo: *11% vol.*
Zuccheri riduttori residui: *0,1 g/l*
Acidità totale: *4,8 g/l*
Estratto secco netto: *14,5 g/l*
Pressione: *2,5 bar*
Anidride solforosa: *38 mg/l (val.limite 185)*

ABBINAMENTO

Consigliato: *A tutto pasto e con salumi della tradizione trevigiana.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliabile a temperatura di 7/8 gradi.
Si consiglia di non tenere in frigo per più di 3/4 giorni.



Bottiglia Magnum
0,75 l 1,5 l

Via Cima vino spumante



Via Cima

Vino spumante



SCHEMA TECNICA

Zona di origine: *Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbadiene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO*

Tipologia: *Vino spumante*

Uve: *100% Glera*

Vigneto: *In San Pietro di Barbozza*

Vendemmia: *Manuale a metà settembre*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: *Fruttato e floreale.*

Gusto: *Fresco, morbido, pulito e con buona persistenza.*

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Titolo alcolometrico vol. effettivo: *11% vol.*

Zuccheri riduttori residui: *11 g/l*

Acidità totale: *5,7 g/l*

Estratto secco netto: *16 g/l*

Pressione: *4 bar*

Anidride solforosa: *95 mg/l (val.limite 185)*

ABBINAMENTO

Consigliato: *Ottimo con piatti leggeri e ideale fuori pasto.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliabile a temperatura di 7/8 gradi. Si consiglia di non tenere in frigo per più di 3/4 giorni.



Bottiglia
0,75 l