

GLERA I.G.T.

Prodotto con uve Glera, Chardonnay e Verdiso totalmente vendemmiate a mano e costituenti la base del Prosecco. È un classico vino bianco, qui simpaticamente vivace e brioso. La sua freschezza ed il sentore fruttato lo accompagnano bene alle portate leggere di ogni pranzo. Ottimo anche come aperitivo o come vino da "compagnia".

Va servito a 8 – 10 °C / Gradazione 10,5% vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	VINO BIANCO FRIZZANTE GLERA I.G.T. COLLI TREVIGIANI
COLORE	GIALLO PAGLIERINO
PROFUMO	MANTIENE L'AROMATICITÀ TIPICA D'ELLUVA
SAPORE	SAPORE MORBIDO CHE RICORDA LA FRUTTA SOPRATTUTTO LA MELA, LE SUE VIVACI BOLLICINE LO FANNO RISULTARE FRESCO, GIOVANILE E MOLTO GODIBILE

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	UVE GLERA, CHARDONNAY E VEDISO TIPICHE DEI COLLI TREVIGIANI
UBICAZIONE VIGNETI	COLLE UMBERTO, NORDEST DELLA PROVINCIA DI TREVISO IN VENETO
TIPO DI SUOLO	MEDIO IMPASTO DA COLLINA MORENICA
ORIENTAMENTO VIGNE	NORD-SUD
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	EST
EPOCA VENDEMMIALE	FINE AGOSTO - INIZIO SETTEMBRE

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	PRESSATURA SOFFICE E VINIFICAZIONE CON IL METODO TRDIZIONALE IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA
SPUMANTIZZAZIONE	METODO CHARMAT
AFFINAMENTO	IN CONTENITORI D'ACCIAIO
MATURAZIONE	30 GIORNI CIRCA IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE
ALCOOL SVOLTO	10,5% VOL.
ACIDITÀ	5,3 GR/LT
ZUCCHERI RESIDUI	12 GR/LT

ALTRI DATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 – 10 °C
ABBINAMENTI	È SEMPRE UN PIACEVOLE FUORI PASTO OPPURE ABBINATO A QUALSIASI PIATTO LEGGERO
CONSERVAZIONE	AL FRESCO LONTANO DA LUCE E CALORE

