



GLERA

Denominazione	GLERA
Classificazione	Glera Brut
Tipologia	Spumante
Uve	Glera 100 %
Zone di provenienza delle uve	Veneto
Altezza vigneto	100 - 150 m. slm
Tipo di terreno	Suolo adagiato su terreno argilloso, asciutto e poco profondo.
Nutrizione	Concimazione organica senza trattamenti di origine chimica, tutto compatibile con la produzione di uva biologica.
Clima	Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.
Sistemi di allevamento	Classico sylvoz
Densità d'impianto	2500 - 3500 piante per ha
Resa Massimo	180 q.li /ha
Epoca di vendemmia	VENDEMMIA NOTTURNA
Vinificazione	Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per quattro mesi.
Presatura di spuma	Metodo italiano in autoclavi di acciaio inox.
Temperatura di rifermentazione	15-17°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C) Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante.
Durata del ciclo	Circa 40 gg.
Dati analitici medi	Alcool 11 % vol. Zuccheri 11 g/l Acidità totale 6,2 g/l pH 3.20 Solforosa libera 32 mg/l Solforosa totale 115 mg/l Pressione 4,8/5,0 bar
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Colore giallo paglierino. Perlage finissimo e persistente. Profumo: sentori di frutta matura, mela e pera.
Abbinamenti gastronomici	Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Si abbina ottimamente con frittura mista di pesce.
Servizio	Raffreddare poco prima dell'uso a 7-8°C. Ideale servire con secchiello e ghiaccio.
Tipo di bicchiere consigliato	Il calice da vino bianco di media ampiezza. Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi. Ideale il bicchiere ufficiale della DOC.
Conservazione	In luogo fresco e buio.
Epoca di consumo	Evitare lunghe soste in frigorifero! Prodotto molto fresco, è preferibile consumarlo entro l'anno di produzione.

