



GLERA

Provenienza: Da Nostri vigneti di Ponte di Piave e Salgareda (Tv)

Maturazione: Metà Settembre

Allevamento: Sylvoz

Densità viti: 3500/4000 piante/ettaro

Terreno: Argilloso

Vinificazione: Dopo la raccolta delle uve, gli acini ed i grappoli interi, senza subire lacerazioni, vengono sottoposti a pressatura soffice da cui si ottiene il “mosto fiore”.
Segue la decantazione statica a freddo del mosto, dopodichè con l'inoculo di lieviti selezionati inizia la fermentazione ad una temperatura controllata di 16/18 °C.
Il vino viene così travasato e posto ad affinare.

Grado: 10,50 – 11 % vol.

Descrizione: Sapore asciutto, giustamente acido, presenta note lievemente floreali e di mela verde.

Abbinamenti: Gradevolissimo come fuori pasto e aperitivo, si sposa bene con antipasti e piatti a base di pesce. Servire a 10-12°C.

Conservazione: In luogo fresco a 12-16°C, al riparo dalla luce.
Le damigiane scolmate vanno al più presto ristrette in recipienti piccoli (bottiglie e bottiglioni).
I contenitori di plastica, usati per il trasporto del vino, vanno subito svuotati in recipienti di vetro.
I recipienti, prima e dopo l'uso, vanno ben puliti.