

# Glera

Trevenezie IGT  
Vino Frizzante Biologico

Alla vista è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso si manifesta con un profumo fruttato e floreale.

Al gusto è fruttato, asciutto e armonico.

VITIGNO Glera 100%

ABBINAMENTI Ottimo aperitivo, si abbina con antipasti magri, primi piatti leggeri, formaggi freschi, carni bianche.

T° SERVIZIO 6° - 8° C.  
Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

ZONA DI Veneto.  
PRODUZIONE Vigneti di proprietà.

TERRENO Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.

NUTRIZIONE Effettuata con sovescio e metodi naturali. Nessun trattamento di origine chimica e animale, allevamento con certificazione biologica.

IMPIANTO *Densità* 2500-3500 piante per ettaro  
*Resa massima* 180 q.li/ettaro

VENDEMMIA Prima metà di settembre.  
Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con presse pneumatiche così da estrarre solo il mosto fiore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso ed affinamento in vasche di acciaio.

SPUMANTIZZAZIONE Rifermentazione naturale in bottiglia a basse temperature e sosta sui lieviti.



GRADO ALCOLICO	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	1 g/l
PRESSIONE	2,5 bar
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l
IMBALLO	12 BOTTIGLIE



Glera  
BALDI



Azienda Agricola Baldi  
Via Marcorà, 76 Ogliano 31015 Conegliano (TV)  
info@proseccobaldi.it • www.proseccobaldi.it