

GLERA

TRE VENEZIE

Indicazione Geografica Tipica 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 PRODUZIONE Treviso, Veneto.
Vigneti di proprietà.

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 delle uve con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, travaso e fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso, filtrazione e affinamento in vasche di acciaio.

SPUMANTIZZAZIONE Rifermentazione naturale in autoclave (Metodo Martinotti) con lieviti selezionati a temperatura di 12-13°C, refrigerazione, filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento con microfiltrazione sterile a freddo.



GRADO ALCOLICO 11,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO 1 g/l

PRESSIONE 2,5 bar

FORMATO BOTTIGLIA 0,75 l

IMBALLO 12 BOTTIGLIE

**VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100 ML** 266 kJ 64 kcal

CARBOIDRATI 0,6 g

DI CUI ZUCCHERI 0,1 g

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLIA GL71 VETRO

ORGANICO

TAPPO FOR51 SUGHERO

RESIDUO SECCO

SPAGO CANAPA GJ 090



BALDI

Azienda Agricola Baldi

Via Marcorà, 76 Ogliano 31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it - www.proseccobaldi.it