

LEMOSS GLERA FRIZZANTE NON FILTRATO



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, delizioso con gli antipasti a base di verdure (da provare con il radicchio di Treviso) e con i risotti a base di verdure di stagione. Ottimo per accompagnare cene a base di pesce.

Temperatura di servizio

6 - 8 C.

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Vino Frizzante Bianco

Colore: Leggermente velato dato dalla presenza di lieviti, presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Crosta di Pane, lievito, fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.

Sapore: Gusto fresco, buona struttura, al palato risulta gradevole ed armonico .

>

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Uve Bianche Raccolte a mano

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 2800

Resa uva q.li/ha: 130 q.li/ha

Epoca vendemmia: metà settembre

> DATI ENOLOGICI

Pressatura: molto soffice

Macerazione: a contatto con le bucce per 12 ore a 4°C

Prima fermentazione: con lieviti indigeni a temperature controllate (15/17° C) per 7/10 giorni

Tecnica di spumantizzazione: rifermentazione in bottiglia con lieviti indigeni presenti nella pruina

Fermentazione Malolattica: sì, in bottiglia naturalmente

Affinamento: in bottiglia per 60 giorni dopo la

> rifermentazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70%

Estratto secco (gr/lt): 21,00

Acidità totale (gr/lt): 5,00

Ph: 3,35

Zuccheri residui (gr/lt): assenti

Solforosa Totale (mg/lt): 25

Zuccheri residui (mg/lt): 5

Alcol svolto: 10,80% vol