

# Glera Tre Venezie IGT Frizzante "Lemoss"

|               |  |
|---------------|--|
| DENOMINAZIONE | Glera Frizzante Tre Venezie IGT  |
| 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 Manualmente |
| ZONA UBICAZIONE VIGNETI                | Rai di San Polo di Piave         |
| ALTITUDINE                             | 30 metri s.l.d.m.                |
| TIPO DI SUOLO                          | Argilloso                        |
| ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI | Sud-Nord                         |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO                 | Sylvoz doppio capovolto          |
| CEPPI/HA                               | 1800                             |
| RESA UVA Q.LI/HA                       | 180                              |
| 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         |
| ACIDITÀ TOTALE (GR/LT)   | 5          |
| PH                       | 3,35       |
| ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT) | Assenti    |
| SOLFOROSA TOTALE (MG/L)  | 25         |
| SOLFOROSA LIBERA (MG/L)  | 5          |
| ALCOL SVOLTO             | 10,5% vol. |

## CONSIGLI UTILI

|                         |  |
|-------------------------|--|
| 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   |
| CONSERVAZIONE           | In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.   |

