

# 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%
ACIDITÀ TOTALE (GR/LT)	5,60 ÷ 5,80
PH	3,20 ÷ 3,30
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	Assenti
SOLFOROSA TOTALE (MG/L)	25
SOLFOROSA LIBERA (MG/L)	5
ALCOL SVOLTO	11% 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.

