



LEMOSS

GLERA FRIZZANTE NON FILTRATO

IGT TREVENEZIE

Da servire durante l'aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri a base di verdure e pesce.

Il metodo di produzione viene definito ancestrale e non prevede il filtraggio. I lieviti, infatti, una volta terminata la fermentazione rimangono in sospensione, depositandosi sul fondo.

Da questa caratteristica nasce il termine "col fondo" o "sur lie" (sui lieviti) in francese, con il quale si definiscono i vini prodotti nello stesso modo.

Profumo intenso di crosta di pane e fiori d'acacia con note particolari di mela, limone e pompelmo. Un vino fresco, di buona struttura. Da bere limpido o lievemente torbido, come preferisci.



UVE BIANCHE
SELEZIONATE



CIRCA 12 ORE
A CONTATTO
CON LE BUCCE



METODO ANCESTRALE
CON LIEVITI
INDIGENI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Glera
Zona di produzione	Veneto
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso
Vendemmia	Metà settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,6-5,8
pH	3,2 ÷ 3,4
Zuccheri residui (g/l)	0 ÷ 2
Alcol svolto	10,5% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml 6 bottiglie Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

