

Informazioni "Vino Glera"

VITIGNO	GLERA
ZONA PRODUZIONE	VENETO
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	MEDIO IMPASTO
DENSITA' VITI	2500 PER ETTARO
RESA DI UVA PER ETTARO	90 QUINTALI
FORMA DI ALLEVAMENTO	CORDONE LIBERO
VINIFICAZIONE	Le uve sono pigiate e diraspate. Il separato dalle parti solide mediante pressatura soffice e dopo la decantazione statica a freddo, viene avviato alla fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 18/20 °C.
PRESA DI SPUMA	In autoclave per 20 giorni fino a 2,5 atmosfere di pressione
TENORE ALCOLICO	10,5 % Vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Piacevolmente frizzante, cristallino con lievi riflessi verdolini e con profumi fruttati e delicati effluvi floreali in particolare di biancospino.
ABBINAMENTO	Si accosta benissimo ad antipasti, carni bianche, pesce, crostacei, primi piatti con frutti di mare e formaggi freschi a pasta morbida. Adatto ad accompagnare tutto il pasto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7/9 °C