GLERA FRIZZANTE IGT

Codice; PROFR-01
Alcohol: 10.5 % vol
Acidità: 4,80 g/l
Zuccheri: 2 %
Servito a temperatura di 8°

Descrizione

Un tempo sinonimo di vino leggero, quasi acquoso, il glera oggi si propone come un vino di grande rispetto. La sua tecnica produttiva è in continua evoluzione, e questo è il sintomo più importante della vitalità del vino per eccellenza della Marca Trevigiana. I motovi di questo successo sono dovuti essenzialmente alle sue caratteristiche di piacevolezza, un vino che invoglia a farsi bere, che non stanca, che seduce per la delicatezza del profumo dell'amarognolo e anche per la sua gradazione alcolica moderata. Il sapore asciutto e leggermente acidulo aiutano a cogliere l'animo leggiadro di questo vino capace di stuzzicare e soddisfare anche i palati più esigenti. Colore giallo paglierino scarico, perlage medio-fine. Ha un tipico profumo fresco, che richiama i fiori d'acacia e di glicine, l'ananas. Il sapore è fruttato, gentile, vagamente aromatico, con leggero tenore alcolico e garbata vivacità .

Vitigni

Il 95% della produzione totale viene coltivato nella provincia di Treviso, con epicentro nei comuni di Conegliano, Valdobbiadene, Pieve di Soligo, anche se è presente con buona rinomanza nella pianura oltre il Piave. Predilige i terreni collinari anche se non mostra particolari problemi di ambientazione. Ha una buona vigoria vegetativa ed alta produzione. Il grappolo è abbastanza grande, lungo oltre i 20 centimetri, spargolo, rado in punta, con due ali piangenti. Peduncolo molto lungo e sottile, che si dirama nelle diverse alature. Acino medio, tondo, irregolare in grandezza, di colore giallo-verde, che assume il giallo oro alla massima maturazione. Buccia pruinosa, discretamente robusta. Polpa a sapore semplice, neutra, acidula, succosa.

Vendemmia

inizi di settembre

Vinificazione E Affinamento

le uve di glera vengono ammostate e subito pressate. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura. in serbatoi di acciaio prima della rifermentazione e quindi in bottiglia

Rifermentazione

il vino fermo viene aggiunto di lieviti selezionati e posto a rifermentare in recipienti ermetici (autoclavi), a bassa temperatura per un periodo non inferiore a 20 giorni.

Abbinamenti

Ottimo da aperitivo e per tutte le occasioni in cui si degusta glera. Particolarmente adatto per il fuori pasto, come aperitivo, o per un'ombra furtiva, si sposa alla perfezione con antipasti leggeri, piatti a base di pesce, formaggi freschi.