



### **SPUMANTE BIANCO GLERA**

Vino spumante BRUT

Grande spumante ottenuto da uve prosecco al 90% e al 10% di perera/chardonnay; colore giallo paglierino scarico, ha un perlage fine persistente ed un profumo di frutto caratteristico

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Alta Collina, zona prosecco

### **VINIFICAZIONE**

Criomacerazione per 12 ore con enzimi estrattori, vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati

### **VENDEMMIA**

Metà settembre

### **AFFINAMENTO**

Quattro mesi in autoclave

### **ABBINAMENTO CULINARIO**

Ideale come calice d'aperitivo

### **GRADAZIONE**

11,50% prodotto di eccellenza

### **TEMPERATURA CONSIGLIATA**

8-10°C