



Cantine gelsi
di Brugnera Massimo



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA
SUSTAINABLE QUALITY

GLERA
FRIZZANTE



PRODUTTORE: Cantine Gelsi

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:

Bacino alluvionale del Piave.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C.

SPUMANTIZZAZIONE: La presa di spuma avviene in autoclave utilizzando il metodo charmat corto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Piacevolmente fruttato all'olfatto con sentori di mela golden, fiori d'acacia, fiori di campo. Al palato è dotato di corpo snello, fresco, armonico.

RACCOLTA E VINIFICAZIONE:

Le uve sono raccolte durante le ore più fresche della giornata allo scopo di mantenere intatte le proprietà organolettiche del vino, pressatura soffice e separazione delle frazioni al fine di utilizzare il mosto fiore, decantazione statica del mosto a 10°C per 24h. Inoculo della fermentazione con lieviti selezionati ad una temperatura di 15°C.

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo. Si accompagna bene con antipasti, piatti di pesce e formaggi freschi.



0,75 L



Confezione 6 bott.