



**SANFELETTO**  
CASA VINICOLA

## SCHEDA TECNICA



# GLERA FRIZZANTE

Colli Trevigiani  
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO DI ORIGINE	Glera
ZONA DI PRODUZIONE	Colline della Marca Trevigiana.
GIACITURA	Declivio.
TIPO DI TERRENO	Variabile, tendenzialmente povero di sostanza organica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	A filare, Sylvoz o Guyot, con sesto d'impianto fitto.
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine Settembre.
SISTEMA DI RACCOLTA	A mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice con pressa pneumatica. Sgondo immediato del mosto e sedimentazione statica a bassa temperatura.
FERMENTAZIONE	A temperatura controllata, con innesto di lievito selezionato.
PRESA DI SPUMA	In autoclave (metodo Charmat) con fermentazione a bassa temperatura fino a pressione di 2,5 Atm.
ASPETTO	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente.
BOUQUET	Fruttato, con sentore di mela verde.
SAPORE	Asciutto, con sfumature fruttate, piacevolmente acidulo.
ACCOSTAMENTI	Questo vino si presta egregiamente per accompagnare tutti i piatti che amano un bere fresco e disimpegnato. Antipasti, primi piatti, minestre, soufflè, carni bianche nonchè pesce e crostacei. Ottimo come aperitivo e fuoripasto.
CONSERVAZIONE	In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce, con bottiglia verticale. Non conservare a lungo in frigo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5-7° C
BICCHIERE	Flute, o meglio tulipano a fondo conico.
DATI ANALITICI PRINCIPALI	Alcole svolto 11% vol Acidità 5.5 g/L Zuccheri 8 g/L

