

600campi

GLERA IGT TREVENEZIE FRIZZANTE



| | |
|-----------------------------|--|
| APPELLATION | IGT Trevenezie |
| GRAPE VARIETY | 100% Glera Vegan certified |
| PRODUCTION AREA | Italy, Friuli-Venezia Giulia region |
| SOIL COMPOSITION | Gravelly soil, sandstone marl, sandy alluvial soil. |
| HARVESTING AND VINIFICATION | Harvesting when the grapes have reached optimum ripeness; destemming and soft crushing; vinification in white; first fermentation in stainless steel vats. Unfiltered. |
| ANALYTICAL FACTS | Alcohol: 10,50% vol Residual sugar: 0 (zero) gr/litre |
| TASTING NOTES | Pale straw yellow, naturally veiled due to refermentation on the yeasts. The nose has fragrant aromas of pear, rennet apple and hints of acacia flowers. The palate is delicately savoury with an excellent acidity. |
| FOOD PAIRING | Perfect with the whole meal for the pleasantness of its fine perlage. Suitable for vegan consumption, to be enjoyed with fried green tomatoes, vegan lasagne with courgettes, radicchio, escarole and Tofu. Excellent also with dishes based on fish and white meat. |
| SERVING TEMPERATURE | Serve at 8-10 °C |

| | | |
|------------------------|---------|-----------|
| RACCOLTA DIFFERENZIATA | | |
| BOTTIGLIA | GL70 | VETRO |
| TAPPO | C/ALU90 | ALLUMINIO |

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunali 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it – www.600campi.it

600campi



GLERA IGT TREVENEZIE FRIZZANTE

| | |
|--------------------------|--|
| DENOMINAZIONE | IGT Trevenezie |
| VITIGNO | 100% Glera certificata Vegan |
| AREA DI PRODUZIONE | Friuli-Venezia Giulia |
| COMPOSIZIONE DEL SUOLO | Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso |
| RACCOLTA E VINIFICAZIONE | Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; vinificazione in bianco; prima fermentazione in serbatoi di acciaio. Non filtrato. |
| DATI ANALITICI | Alcol: 10,50% vol Resido zuccherino: 0 (zero) gr/litro |
| NOTE DEGUSTATIVE | Giallo paglierino scarico, naturalmente velato per la rifermentazione sui lieviti. Al naso, presenta profumi fragranti di pera, mela renetta e sentori di fiori di acacia. Al palato, è delicatamente sapido, con un'ottima acidità. |
| ABBINAMENTI | Perfetto a tutto pasto per la piacevolezza del suo fine perlage. Consigliato per un consumo vegano, da gustare con pomodori verdi fritti, lasagne vegane con zucchine, radicchio, scarola e Tofu. Eccellente anche con piatti a base di pesce e carni bianche. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | Servire a 8-10 °C |

| | | |
|------------------------|---------|-----------|
| RACCOLTA DIFFERENZIATA | | |
| BOTTIGLIA | GL70 | VETRO |
| TAPPO | C/ALU90 | ALLUMINIO |

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it - www.600campi.it