

# G L E N I | PROSECCO GLENI



Il Prosecco Gleni ha un colore giallo paglierino, molto brillante con un perlage fine e persistente. All'olfatto lo troviamo molto frizzante e intenso, aromatico e fruttato, con note floreali, quali fiori di ciliegio, primule e margherite. Ha un sapore molto fresco, sapido e morbido. Perfetto come aperitivo o come base per cocktail, accompagna bene antipasti e secondi piatti a base di pesce, frutta o pasticceria secca da forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

## Dati Analitici

**UVE:** 100% Glera

**ORIGINE:** Friuli Venezia Giulia - Italy

**CERTIFICAZIONE:** D.O.C.

**ALCOHOL:** 11,5% Vol

## Vinificazione

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Fine Agosto inizio Settembre

**TECNICHE DI RACCOLTA:** Raccolta a mano

**VINIFICAZIONE:** L'uva giunta in cantina viene subito diraspata e trasportata nella pressa idraulica che, tramite una pressatura soffice e costante, separa gli scarti dalla parte nobile. Posta in delle botti in inox, il mosto fiore viene flottato. Trasferito in una nuova botte in inox, viene aggiunto il pied de cuve al mosto che inizia la sua prima fermentazione ad una temperatura controllata. La seconda fermentazione avviene in condizioni isobariche in determinati autoclavi, nelle quali viene aggiunto il liqueur de tirage al vino-base.

**AFFINAMENTO:** A fine fermentazione il vino viene filtrato a condizioni isobariche per mantenere il perlage e posto in una nuova botte in inox dove rimarrà per alcuni mesi in affinamento.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**SPUMANTIZZAZIONE:** SI

**FORMATO:** 750 ML