



GAIALUNA

CANTARE

Glera

IGT TREVENEZIE

PRODUZIONE	Glera 100%
RESA	140 q.li/ha
ALLEVAMENTO	Sylvoz
VENDEMMIA	Manuale
ZUCCHERO RESIDUO	14 g/L
VINIFICAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata. Metodo Charmat.
GRADAZIONE	11.0% vol.
COLORE	Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Fine e persistente perlage.
PROFUMO	Tipicamente fruttato di mela Golden e pera, frutta esotica con lievi sentori di crosta di pane.
SAPORE	Intrigante ed armonico, fruttato, equilibrato e fresco con buona sapidità.
ACCOSTAMENTO	Perfetto come aperitivo, eccellente con antipasti di pesce e primi piatti delicati.
SERVIZIO	Servire alla temperatura di 7-8° C.
CONSERVAZIONE / EVOLUZIONE	Meglio apprezzato se consumato entro un anno dalla vendemmia.

