



Glera Raboso Spumante Brut



Descrizione Prodotto

Vino spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

Zona di Origine: Proveniente da uve di Glera e Raboso di Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- vinificazione separata delle uve di Glera e di Raboso,
- costituzione della speciale cuvée Glera-Raboso,
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a 16-17°C e permanenza in autoclave per almeno 90 giorni.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 11 % vol.

Residuo Zuccherino: 12 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: brillante, delicatamente rosato.

Profumo: fruttato con note di piccoli frutti rossi, floreale con note di violetta, rosa selvatica. Caratteristico.

Palato: fresco, sapido e dalla buona persistenza.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 8-10°C.

Abbinamenti Consigliati: sorprendente come aperitivo, ideale per antipasti leggeri e portate di pesce alla griglia o pesce fritto e formaggi.