



SEMI-SPARKLING WINE

GLE[®]

THE FLOWER OF LIFE

ENJOY



WINE !



GLERADRUVA

BUBBLORNAS DROTTNING

Jag heter Glera, mina vänner kallar mig Glè, jag föds varje år av passionen mellan en klok far och Moder Natur, jag är den perfekta kombinationen av ambition, engagemang och beständighet, jag är italiensk och älskar att resa runt i världen, jag är artig och respekterar folk och territorier, jag kommer att vara din reskamrat, utan överdrifter, utan risker, var du än är.

BESKRIVNING

URSPRUNG

De flesta druvorna kommer från Trevisos kullar på kalkstens- och silikatjordar som är rika på skelett. Druvorna bildas och mognar tack vare ett unikt mikroklimat som gynnas av bergets närhet, som skyddar hela området från de kalla nordliga vindarna, men som under sommaren gynnar en stor temperaturskillnad mellan dag och natt, vilket är en grundläggande förutsättning för att bevara det aromatiska uttrycket och vinets fräschör.

SKÖRD

Mellan det andra och tredje decenniet i september, uteslutande för hand, och klasarna placeras i lådor.

VINIFIKATION

Mjuk pressning för att separera de sista fraktionerna så att 65/70 % av den ursprungliga vikten erhålls / Statisk kalldekantering / Inokulering av utvalda jästsorter / Mognad av partier med egen jäst efter den första jäsningen / Noggrann utvärdering av partierna och val av de lämpligaste för omjäsning / Omjäsning i autoklaver för att erhålla moussen.



GLERA VENETO IGT

Ett vin på burk med en intensiv blombukett som görs på rena Gleradruvor, en vit druvsort med stora, långa klasar och guldgula bär, som odlats i Veneto sedan romartiden, en högtidlig hyllning till livets blomma.

PROVNING

VISUAALINEN

Vaalean oljenkeltainen, jossa vihertäviä heijastuksia.

LUKT

En början som kännetecknas av nästan omärkliga förnimmelser av bakat bröd som, när vinet acklimatiseras i glaset, ger plats åt fruktighet av vita plommon, krusbär, äpple och persika; i den efterföljande utvecklingen blir det tydligt vad som kommer att bli de beskrivande egenskaperna som kommer att behållas i provningen: en doft av vita blommor, inklusive fläder och akacia. Dessa nyanser kombineras med en mineralitet som påminner om flinta och sälta.

I PALATET

Ett vin av stor finess som presenterar sig med sin egen personlighet, harmoniskt, med en friskhet som balanseras av restsocker, vilket gör det idealiskt för många olika kombinationer.

PÅ BURK

Burken gör det möjligt för vinet att fortsätta mogna efter att processen har inletts i ståltankarna. Tack vare den speciella inre beläggningen i förpackningen kan GLÈ fortsätta sin mognadsprocess utan att ändra färg, smak och ursprunglig doft.



NEGRONI SBAGLIATO

30 ML GLÈ + 30 ML RÖD VERMOUTH + 30 ML CAMPARI + APELSINSKIVA



BELLINI

90 ML GLE + 60 ML VIT PERSIKOPURÉ



MIMOSA

75 ML GLÈ + 75 ML APELSINJUICE



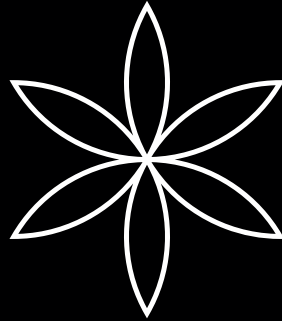
TINTORETTO

120 ML GLE + 50 ML GRANATÄPPLÉ-JUICE



SPRITZ

90 ML GLÈ + 60 ML APEROL + SKVÄTT LÄSK



LIVETS BLOMMA

Livets blomma förkroppsligar perfektion, skapande och dess fullbordan. Dess många betydelser gör den till en symbol för balans, harmoni, återfödelse och skydd. Vi valde den för att klä vårt vin och representera vår vision.

Att välja GLÈ innebär en 98-procentig minskning av CO₂ jämfört med samma mängd vin i en klassisk glasflaska, och de återstående 2 procenten kompenseras mer än väl av den naturligt förekommande CO₂ i våra vingårdar.

Miljöpåverkan är noll, aluminiumet som används för att förpacka GLÈ är oändligt återvinningsbart, kartongen är först och främst återanvändbar, eftersom den är mycket robust och elegant, och slutligen återvinningsbar och komposterbar.



PÅ BURK:

DET NYA SÄTTET
ATT RESPEKTERA MILJÖN.



GLERA VENETO IGT

PACKAGED BY SOVI.PI SAS CALAMANDRANA AT ITALY
DISTRIBUTED BY VALSANIA SRL POIRINO TO ITALY

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT DES SULFITES

PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCED IN ITALY
PRODUKT IN ITALIEN - PRODUIT EN ITALIE

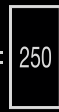
250ml e 10.5%vol



INFINITELY
RECYCLABLE



2x125 ML GLASSES
PER CAN



250 ML
CAN



DRINK OR DRIVE