



GLÈ 200 ml

Clasificación: Vino Blanco Espumoso

Denominación: Glera Veneto IGT

Variedades: 100 % Glera

Alcohol (%Vol.): 10.5 %

Azúcares fermentables: 11 g/L

Acidez total: superior a 5 g/L

Color: Amarillo pajizo

Capacidad: 250 ml

Zona de cultivo: Véneto

Código EAN: 8053685640018



Degustación

En nariz: Una apertura caracterizada por sensaciones casi imperceptibles de pan recién horneado que, a medida que el vino se aclimata en la copa, dan paso a notas afrutadas de ciruela blanca, grosella espinosa, manzana y melocotón. En su evolución posterior, se destacan los aromas que permanecerán durante toda la degustación: un ramo de flores blancas, entre ellas el saúco y la acacia. Estos matices se combinan con una mineralidad que recuerda al pedernal y una ligera salinidad.

En boca: Vino de gran delicadeza que se presenta con personalidad propia. Armonioso, con una frescura que se equilibra con los azúcares residuales, lo que lo hace ideal para múltiples maridajes.

Maridajes: Para experimentar sin prejuicios. Se recomienda con todos los platos de pescado, preferiblemente moluscos, con quesos blandos de corteza enmohecida y con toda la cocina delicada, ligeramente especiada, ya sea asiática, india o africana.

En la cocina vegana, las sopas y cremas —no exclusivamente de legumbres y siempre bien especiadas— encuentran una armonía natural con este vino. Evidente, pero siempre muy placentera, es la combinación con los aperitivos típicos italianos. Consumido solo, se distingue por su bajo contenido alcohólico, lo que lo hace ligero y agradable.

Vinificación: Prensado suave separando las fracciones finales para obtener el 65/70 % del peso inicial / Decantación estática en frío / Inoculación de levaduras seleccionadas / Maduración de los lotes sobre sus propias lías tras la primera fermentación / Evaluación cuidadosa de los lotes y selección de los más adecuados para la refermentación / Refermentación en autoclave para la formación del gas.

Enlatado: Verificación del equilibrio olfativo y gustativo, preservación contra oxidaciones, control del bajo contenido de sulfitos, máxima atención a las temperaturas de procesamiento.