



VINO ESPUMOSO BLANCO GLERA EXTRA DRY "SPARKLY"

Este espumante exclusivo de uvas Glera se destaca por su perfil fresco y vibrante. Su color amarillo pajizo brillante y el perlage fino y persistente lo hacen irresistiblemente festivo. Es la elección perfecta para quienes buscan una experiencia efervescente y refrescante, ideal para celebrar momentos especiales o como aperitivo.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C / Graduación alcohólica: 11% vol.

DATOS COMERCIALES

DENOMINACIÓN	Vino Espumoso
TIPO	espumoso
GUSTO	Extra Dry
COLOR	amarillo pajino con perlage fino y persistente
AROMA	aromas agradables de flores blancas y una ligera sensación de frutas blancas como manzana y pera
SABOR	suave y seco al mismo tiempo

DATOS AGRONÓMICOS

UVAS UTILIZADAS	Glera 100%
UBICACIÓN DE LAS VIÑAS	Colle Umberto, noreste de la provincia de Treviso, Venéto
TIPO DE SUELO	textura media de colinas morrénicas
ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS	norte - sud
EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS	este
PERIODO DE LA VENDIMIA	finales de agosto - principios de septiembre

DATOS ENOLÓGICOS

VINIFICACIÓN	prensado suave y vinificación tradicional en blanco a temperatura controlada
ESPUMANTIZACIÓN	método Charmat con breve refermentación
AÑEJAMIENTO	en contenedores de acero inoxidable
MADURACIÓN	aproximadamente 30 días en botella antes de la comercialización
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	11% vol.
ACIDEZ	5,4 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	13 g/l

OTROS DATOS

MARIDAJE	ideal para acompañar platos ligeros y refinados como entrantes, pescado y mariscos
TEMPERATURA DE SERVICIO	6 – 8 °C
CONSERVACIÓN	conservar en un lugar fresco y alejado de la luz y el calor