



GLERA

Scheda tecnica

Zona di origine: San Pietro di Feletto.

Terreno: misto argilloso e calcareo.

Altezza vitigno: 250mt s.l.m.

Densità impianto: 3500 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: Sylvoz - Capuccina.

Epoca vendemmia: inizio settembre.

Vendemmia: manuale con selezione uve.

Resa: 135 ql/ha.

Vinificazione: in bianco con spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per 6 giorni.

Gradazione alcolica: 11%

Caratteristiche: vino giovane ricco di aromi.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: aromatico, con sentori di frutta e fiori come pesca e mela.

Gusto: armonico, sapido, morbido ed equilibrato con un tocco di acidità.

Abbinamento: antipasti, primi piatti, carni bianche. Ottimo anche con il pesce.

Temperatura di servizio: 8 – 10°C

IL BIRI S.S. di Roberti Andrea, Adriano & C. - Soc. Agr. - P.IVA 04611430267

Tel. (+39) 0438 486875 - Mob. (+39) 347 5479969 | (+39) 340 6878791

Fax (+39) 0438 486875

Via Colle, 3 - 31020 - San Pietro Di Feletto (TV) - info@ilbiri.it