

TERRA DI VITE
TERUZ

TERUZ

FRIZZANTE

Vino Bianco a rifermentazione in bottiglia

COLORE:	Giallo paglierino intenso e velato. Perlage fine e persistente.
PROFUMI:	Freschi e fruttati, col passare del tempo si percepisce la mela matura e una caratteristica "crosta di pane".
SAPORE:	Asciutto, dai sapori fruttati uniti a delicati sentori di lievito.
VITIGNI:	Glera 100%.
ZONA DI PRODUZIONE:	Provincia di Treviso.
SUOLO:	Poco profondo, argilloso, spesso calcareo.
ESPOSIZIONE :	Vigneti pianeggianti.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
VENDEMMIA:	Vendemmiato a mano, dal 15 di settembre al 10 di ottobre.
RESA Q.LI UVA /HA :	180.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice con presse pneumatiche e con decantazione del mosto.
FERMENTAZIONE PRIMARIA:	Affinamento e sosta in recipienti di acciaio per 4 mesi.
FERMENTAZIONE SECONDARIA:	Dopo l'aggiunta di lieviti selezionati la seconda fermentazione avviene in bottiglia ad una temperatura costante di 16°C.
GRADAZIONE:	11% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO:	Zero
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Lo consigliamo con salumi e formaggi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Raffreddare poco tempo prima di versarlo, e gustarlo a 6° - 8° C.
CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco e buio, evitando le lunghe soste in frigorifero.

