

## COLLI TREVIGIANI IGT PSL ALWAYS



Denominazione: Colli Trevigiani IGT

Categoria: Bianco Frizzante

Vitigno: 100% Glera

Vigneti: allevati a Sivoz in collina.

Easposizione sud, su terreno sub-acido di medio impasto tendente ad argilloso

Modalità vendemmia: Raccolta manuale

Epoca vendemmia: Metà Settembre

Vinificazione: In bianco con controllo della temperatura di fermentazione a 15-18°C

Affinamento: presa di spuma in bottiglia, al pari di un metodo classico, a bassa temperatura di 12-15°C.

La fermentazione dura circa 1 mese ma passano almeno 3 mesi per il consumo

Note di degustazione: Giallo verdolino con qualche tipica velatura lasciata dalla rifermentazione in bottiglia. Manifesta profumi intensi e freschi di limone, mela, acacia, salvia e leggerissima crosta di pane. Coerente l'ingresso al palato con freschezza prorompente, misurata sapidità e ritorni citrini e di lievito.

Temperatura: Servire alla temperatura di 5-6°C.

Abbinamento cibo: In abbinamento ai piatti leggeri della cucina internazionale. Ottimo come aperitivo e pietanze leggere soprattutto a base di verdure, uova, pesce