



<i>Vitigno:</i>	Prodotto da uve Glera. La sua zona di produzione è parte del Veneto e del Friuli Venezia Giulia.
<i>Vinificazione:</i>	"In bianco": il mosto viene subito separato dalle bucce per valorizzarne la freschezza e la fragranza. Successivamente il vino viene posto nelle autoclavi di spumantizzazione a contatto con lieviti selezionati per 30 giorni ad una temperatura di 18 °C. Viene poi fatto raffreddare a 4 °C per 8/10 giorni in modo da stabilizzarsi per poi essere filtrato ed imbottigliato.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Colore giallo paglierino chiaro con un fine perlage. Vino fruttato, leggermente aromatico con profumo di miele, fiori e mela selvatica.
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	Ottimo come vino da aperitivo, si sposa bene ad antipasti e pietanze delicate, meraviglioso con tutte le portate di pesce.
<i>Temperatura di servizio:</i>	6-8 °C
<i>Alcool:</i>	11 % vol.
<i>Zuccheri:</i>	15/16 gr/l
<i>Acidità totale:</i>	5,5 gr/l
<i>Pressione:</i>	5 atm
<i>Confezioni:</i>	Da 0,75 lt. cartoni da 6 bottiglie.