

# 600campi

## GLERA IGT TREVENEZIE FRIZZANTE



APPELLATION	IGT Trevenezie
GRAPE VARIETY	100% Glera Vegan certified
PRODUCTION AREA	Italy, Friuli-Venezia Giulia region
SOIL COMPOSITION	Gravelly soil, sandstone marl, sandy alluvial soil.
HARVESTING AND VINIFICATION	Harvesting when the grapes have reached optimum ripeness; destemming and soft crushing; vinification in white; first fermentation in stainless steel vats. Unfiltered.
ANALYTICAL FACTS	Alcohol: 10,50% vol Residual sugar: 0 (zero) gr/litre
TASTING NOTES	Pale straw yellow, naturally veiled due to refermentation on the yeasts. The nose has fragrant aromas of pear, rennet apple and hints of acacia flowers. The palate is delicately savoury with an excellent acidity.
FOOD PAIRING	Perfect with the whole meal for the pleasantness of its fine perlage. Suitable for vegan consumption, to be enjoyed with fried green tomatoes, vegan lasagne with courgettes, radicchio, escarole and Tofu. Excellent also with dishes based on fish and white meat.
SERVING TEMPERATURE	Serve at 8-10 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL70	VETRO
TAPPO	C/ALU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL  
Viale dei Comunali 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA  
info@leawinery.it – www.600campi.it

# 600campi



## GLERA IGT TREVENEZIE FRIZZANTE

DENOMINAZIONE	IGT Trevenezie
VITIGNO	100% Glera certificata Vegan
AREA DI PRODUZIONE	Friuli-Venezia Giulia
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso
RACCOLTA E VINIFICAZIONE	Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; vinificazione in bianco; prima fermentazione in serbatoi di acciaio. Non filtrato.
DATI ANALITICI	Alcol: 10,50% vol Resido zuccherino: 0 (zero) gr/litro
NOTE DEGUSTATIVE	Giallo paglierino scarico, naturalmente velato per la rifermentazione sui lieviti. Al naso, presenta profumi fragranti di pera, mela renetta e sentori di fiori di acacia. Al palato, è delicatamente sapido, con un'ottima acidità.
ABBINAMENTI	Perfetto a tutto pasto per la piacevolezza del suo fine perlage. Consigliato per un consumo vegano, da gustare con pomodori verdi fritti, lasagne vegane con zucchine, radicchio, scarola e Tofu. Eccellente anche con piatti a base di pesce e carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 8-10 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL70	VETRO
TAPPO	C/ALU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL  
Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA  
info@leawinery.it - www.600campi.it