www.levolpi.it

METODO CLASSICO GLERA VSQ MILLESIMATO 2018 EXTRA BRUT BIOLOGICO “RAGLÈ”

100% GLERA

Vitigno: Glera 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200-400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: 100 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: su fecce fini per 6 mesi.
Presa di Spuma: rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 18-20 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino brillante.
Perlage: Fine e persistente.
Profumo: Fruttato con note di mela golden e frutta a polpa bianca, lievi sentori di lievito e nocciole con sfumature di miele d’acacia, rosmarino e speziato mediterraneo.
Gusto: Ingresso deciso e croccante, di ottima freschezza e sapidità, con finale persistente e minerale.
Temperatura di servizio: 6°-8°
Residuo zuccherino: 1 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l
Gradazione alcolica: 11%