



VINO ESPUMOSO BIANCO GLERA BRUT "SPARKLY"

El vino espumoso blanco Brut "Sparkly" es una explosión refinada de frescura y vivacidad. Este vino, elaborado completamente con uvas Glera, se distingue por su color amarillo pajizo y su burbuja fina y persistente. El bouquet armonioso de aromas afrutados se equilibra con una agradable acidez que realza su ligereza y finura. Una elección perfecta para quienes buscan un espumoso elegante y vivaz, capaz de añadir un toque de clase a cualquier evento o aperitivo.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C / Graduación alcohólica: 11% vol.

DATOS COMERCIALES

DENOMINACIÓN	vino espumoso blanco
TIPO	espumoso
GUSTO	Brut
COLOR	amarillo pajizo, burbuja fina y persistente
AROMA	agradables aromas de flores blancas y ligera sensación de frutas blancas, como manzana y pera
SABOR	suave y seco al mismo tiempo

DATOS AGRONÓMICOS

UVAS UTILIZADAS	Glera 100%
UBICACIÓN DE LAS VIÑAS	Colle Umberto, noreste de la provincia de Treviso, Véneto
TIPO DE SUELO	textura media, colina morrénica
ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS	norte - sur
EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS	este
PERIODO DE LA VENDIMIA	finales de agosto - principios de septiembre

DATOS ENOLÓGICOS

VINIFICACIÓN	prensado suave y vinificación tradicional en blanco a temperatura controlada
ESPUMANTIZACIÓN	método Charmat con una breve fermentación
AÑEJAMIENTO	en contenedores de acero inoxidable
MADURACIÓN	aproximadamente 30 días en botella antes de comercialización
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	11% vol.
ACIDEZ	5,4 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	10 g/l

OTROS DATOS

MARIDAJE	perfecto para platos ligeros y refinados, como entrantes, pescados y mariscos
TEMPERATURA DE SERVICIO	6 – 8 °c
CONSERVACIÓN	conservar en un lugar fresco, lejos de la luz y el calor