



# “Viveur”

**Vitigno:**

100 % Glera

**Caratteristiche del terreno:**

Terreni argillosi di pianura non irrigati.

**Sistema di allevamento:**

Sylvoz in prevalenza.

**Resa per ettaro:**

180 quintali per ettaro.

**Epoca di vendemmia:**

Metà settembre.

**Vinificazione:**

Le uve Glera vengono pressate senza contatto con la buccia e fatto fermentare il mosto a temperatura controllata. In primavera una volta che le temperature sono idonee il vino viene imbottigliato e si attende la rifermentazione spontanea che comporta spesso anche la malolattica. Questa metodologia conferisce al vino sapidità e grassezza, oltre a fornire una protezione dalle ossidazioni senza l'utilizzo di solfiti aggiuntivi.

**Caratteristiche organolettiche:**

Il vino è giallo paglierino, velato a causa del lievito, il gusto è fresco e cremoso dall'aroma di pane fresco e fiori di campo.

**Caratteristiche chimiche:**

Alcool: 11,0 % Vol.

Acidità totale: 5,5 gr/lit

pH: 3,3

Zuccheri: <2gr/lit

**Abbinamenti:**

Classico abbinamento è la sopressa Veneta, ma è ottimo in ogni momento.

**Come servirlo:**

Temperatura di servizio 8 °C.