



SEMI-SPARKLING WINE

G.F. LEFEVRE®

THE FLOWER OF LIFE

ENJOY



WINE !



UVA GLERA

REINA DE LAS BURBUJAS

Me llamo Glera, mis amigos me llaman Glè, nazco cada año de la pasión entre un padre sabio y la madre naturaleza, soy la combinación perfecta de ambición, compromiso y constancia, soy italiana y me encanta viajar por el mundo, soy educada y respetuosa con los pueblos y territorios, seré tu compañera de viaje, sin excesos, sin riesgos, estés donde estés.

DESCRIPCIÓN

ORIGEN

La mayoría de las uvas proceden de las colinas de Treviso, de suelos calizos-silíceos ricos en esqueleto. Las uvas se forman y maduran gracias a un microclima único, favorecido por la proximidad de la montaña, que protege todo el piedemonte de los vientos fríos del norte, pero que durante el periodo estival favorece una amplia amplitud térmica entre el día y la noche, condición fundamental para preservar la expresión aromática y mantener la frescura del vino.

VENDIMIA

Entre la segunda y la tercera década de septiembre, exclusivamente a mano, colocando los racimos en cajas.

VINIFICACIÓN

Prensado suave separando las fracciones terminales para obtener el 65/70% del peso inicial / Decantación estática en frío / Inoculación de levaduras seleccionadas / Maduración de los lotes con su propia levadura tras la primera fermentación / Evaluación cuidadosa de los lotes y selección de los más adecuados para la re-fermentación / Re-fermentación realizada en autoclaves para obtener la espuma.



DEGUSTACIÓN

VISUAL

Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos.

OLFACTIVE

Un comienzo caracterizado por sensaciones casi imperceptibles de pan horneado que, a medida que el vino se aclimata a la copa, dan paso a la frutalidad de la ciruela blanca, la grosella, la manzana y el melocotón; en su posterior evolución se hacen evidentes los que serán los descriptores que se mantendrán en la cata: un bouquet de flores blancas, entre las que destacan el saúco y la acacia. Estos matices se combinan con una mineralidad que recuerda al pedernal y la salinidad.

EN EL PALADAR

Un vino de gran delicadeza que se presenta con personalidad propia, armonioso, con una frescura que se equilibra con los azúcares residuales, lo que lo hace ideal para múltiples maridajes.

EN LA TINA

La lata permite que el vino continúe su proceso de maduración iniciado en los tanques de acero. Gracias al revestimiento interno especial del envase, el GLÈ continúa su maduración sin cambiar su color, sabor y aroma originales.



NEGRONI SBAGLIATO

30 ML GLÈ + 30 ML VERMOUTH ROJO + 30 ML CAMPARI + RODAJA DE NARANJA



BELLINI

90 ML GLÈ + 60 ML PURÉ DE DURAZNO BLANCO



MIMOSA

75 ML GLÈ + 75 ML JUGO DE NARANJA



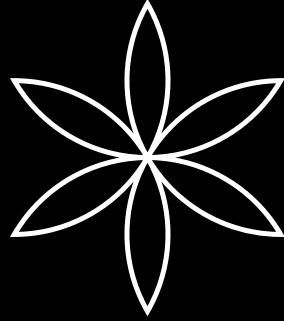
TINTORETTO

120 ML GLE + 50 ML JUGO DE GRANADA



SPRITZ

90 ML GLÈ + 60 ML APEROL + CHORRO DE SODA



LA FLOR DE LA VIDA

La Flor de la Vida contiene en sí mismo la perfección, la creación y su finalización. Sus muchos significados hacen que sea un símbolo de equilibrio, armonía, renacimiento y protección. La hemos elegido para vestir nuestro vino y para que represente nuestra visión.

Elegir GLÈ significa reducir del 98% las emisiones de CO₂ respecto a la misma cantidad del clásico vino en botella de cristal, el 2% que queda es abundantemente compensado da la reducción de CO₂ aplicada por naturaleza en nuestros viñedos.

El impacto ambiental corresponde a cero, el aluminio utilizado para confeccionar GLÈ es reciclable al infinito, la caja en cartón es reutilizable, en cuanto muy robusta y elegante, finalmente reciclable y compostable.



EN LATA:

LA NUEVA FORMA DE
RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE



GLERA VENETO IGT

PACKAGED BY **SOVAPI SAS** CALAMANDRANA AT ITALY
FOR **VALSANA SRL** POIRINO TO ITALY CANNIBOX.COM

CONTIENE **SOLFITI** - CONTAINS **SULPHITES**
ENTHÄLT **SULFITE** - CONTIENT **DES SULFITES**

PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCED IN ITALY
PRODUKT IN ITALIEN - PRODUIT EN ITALIE

200ml e 10.5%vol



INGREDIENTS: