

GLERA

E' un vitigno d'incerta origine, certamente autoctono del Carso Triestino.

Produce un'uva abbastanza simile a quella dà il famoso "Prosecco" coltivato nelle colline di Valdobbiadene e Conegliano. Sembra anzi che nel Medio-Evo, tale vitigno, originario del paese di Prosecco vicino a Trieste, venisse trapiantato nelle zone venete, dove ha trovato un "habitat" tale, da produrre un vino fresco, vinoso, fruttato, esaltato da una ricca spuma e con un insieme tanto armonico da ricavarne uno spumante competitivo con i migliori del mondo.

I nostri produttori stanno cercando di tipicizzare il vino bianco che se ne ricava, per il riconoscimento della D.O.C.

La Glera dà il meglio di sé nei terrazzamenti, posti sotto il costone, protetti dalla temperatura rigida dell'altipiano carsico e godendo dei benefici del clima marino.

Abbinamenti consigliati: minestre, frittate, pesce non al forno.
Servire a temperatura più elevata dei bianchi tradizionali: 12 -14