

SPUMANTE CHARDONNAY Brut Nature 2018



Lo spumante con cui abbiamo deciso di celebrare i nostri primi 20 anni di agricoltura biologica. Un Brut Nature intenso, prodotto con metodo Charmat Lungo.

DATI TECNICI

| | |
|--------------------------|--|
| classificazione | Spumante Bianco |
| vitigno | Uve biologiche: 100% Chardonnay |
| ubicazione vigneto | I vigneti La Jara si trovano alle pendici delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. |
| terreni | Le nostre terre sono costituite da sassi, che accumulano calore durante il giorno per restituirlo lentamente la notte, esaltando nell'uva i profumi freschi e varietali. |
| sistema di allevamento | Sylvoz |
| tecnica di vinificazione | Seconda fermentazione in autoclave con metodo "Charmat Lungo" per circa 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a freddo. |
| gradazione alcolica | 12 % Alc./Vol. |
| formati disponibili | 0.75L; 1.5L |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|------------------|---|
| colore e perlage | Giallo tenue, con riflessi verdi quando è giovane. |
| profumo | Presenta profumi delicati, e sentori floreali e fruttati, come la pesca bianca. |
| gusto | Il sapore è secco, fresco, piacevole al palato, sostenuto da un'acidità molto equilibrata. |
| servizio | Va servito a 6 - 8°C in calice ampio. |
| abbinamenti | Essendo un vino spumante a dosaggio zero, è ottimo con antipasti tipici (salame, prosciutto, coppa, pancetta) e con piatti a base di pesce. |



ART. 243