

LA JARA

PROSECCO DOC Spumante Extra Dry



L'Extra Dry è la versione classica del Prosecco.

DATI TECNICI

classificazione	DOC
vitigno	Uve biologiche: 100% Glera
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	Rifermentazione naturale in autoclave di acciaio inox tramite metodo "Martinotti - Charmat".
gradazione alcolica	11.50 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.75L; 1.5L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Colore giallo paglierino tenue con riflessi dorati.
profumo	Delicati profumi di fiori bianchi, mela golden, con una leggera nota di banana e pesca.
gusto	In bocca è fresco, aromatico e vellutato, con leggeri sentori di miele di acacia e con una gradevole rotondità.
servizio	Va servito a 6 - 8° C stappato al momento.
abbinamenti	Ottimo come aperitivo. Ideale con vellutate di zucca, risotti, verdure alla griglia ed insalate estive.



ART. 202