

LA JARA

PINOT GRIGIO ROSÉ Spumante Brut



Questo Spumante di colore rosa delicato è ottenuto da uve Pinot Grigio.

DATI TECNICI

classificazione	IGT Veneto
vitigno	Uve biologiche: 100% Pinot Grigio
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	La preparazione si ottiene con una leggera macerazione sulle bucce e la rifermentazione naturale in autoclave di acciaio inox tramite metodo "Martinotti-Charmat".
gradazione alcolica	11.50 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.375L; 0.75L; 1.5L; 3L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore	Colore rosa delicato, brillante, raffinato ed attraente.
profumo	Il bouquet è fruttato con raffinata percezione di ribes, uva spina e pompelmo rosa.
gusto	In bocca è fresco, fruttato con spuma morbida e persistente.
servizio	Va servito a 6 - 8° C stappato al momento.
abbinamenti	Ideale con salmone affumicato, antipasti di pesce, tartare di tonno, sushi e sashimi.

ART. 223