

FRIZZANTE BIANCO Special Cuvée



Ce vin mousseux blanc est obtenu à partir de différentes variétés de raisins aromatiques blancs biologiques.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	Frizzante Bianco
cépage	Raisins biologiques : 70 % Glera, 30 % à grains rouges.
site du vignoble	Les vignobles La Jara sont situés sur les pentes des collines de Conegliano et Valdobbiadene.
terroir	Nos terres sont constituées de pierres qui, en accumulant la chaleur pendant la journée et en la dégageant lentement la nuit, accentuent dans les raisins les arômes frais et variétaux.
système d'élevage	Sylvoz
technique de vinification	Refermentation naturelle en cuve close pressurisée d'acier inox selon la méthode "Martinotti - Charmat".
degré alcoolique	10.00 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.375L; 0.75L

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Couleur jaune paille pâle. Le perlage est fin et persistant.
bouquet	Bouquet délicat avec une note aromatique intense.
saveur	Au palais, il est frais, aromatique et élégant, avec de légères senteurs de pêche blanche.
température de service	Il doit être servi à 6 - 8 °C et débouché au moment de la dégustation.
conseils de dégustation	Idéal comme apéritif, avec des potages, des risottos, des salades, des pâtes et des pizzas.



ART. 215