

LA JARA

FRIZZANTE BIANCO Special Cuvée



Questo Frizzante Bianco è realizzato con diverse varietà di uve aromatiche bianche biologiche.

DATI TECNICI

classificazione	Frizzante Bianco
vitigno	Uve biologiche: 70% Glera, 30% a bacca bianca
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 il metodo "Martinotti - Charmat".
gradazione alcolica	10.00 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.375L; 0.75L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Colore giallo paglierino scarico. Il perlage è fine e persistente.
profumo	Profumi delicati con decisa nota aromatica.
gusto	In bocca è fresco, aromatico ed elegante, con leggeri sentori di pesca bianca.
servizio	Va servito a 6 - 8° C stappato al momento.
abbinamenti	Ideale come aperitivo, con zuppe, risotti, insalate, pasta e pizza.



ART. 215