

LA JARA

PINOT GRIGIO Vin blanc tranquille



Obtenu à partir de raisins biologiques Pinot Grigio, la préparation est effectuée par pressage doux des raisins.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	IGT Veneto
cépage	Raisins biologiques : 100 % Pinot Grigio.
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	Pressage doux des raisins.
degré alcoolique	12.50 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.75L

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur	Jaune avec des nuances d'or.
bouquet	Bouquet intense, avec des notes délicates de pêche et d'abricot.
saveur	Le goût est moelleux, velouté, fruité et frais. Avec une finale longue et élégante.
température de service	Il doit être servi à 10 - 12 °C et débouché au moment de la dégustation.
conseils de dégustation	Excellent pour accompagner des plats de pâtes avec des sauces à base de poisson et des risottos.



ART. 210