

PINOT GRIGIO ROSÉ Spumante Brut



Ce vin mousseux de couleur rose délicat est obtenu à partir de raisins biologiques Pinot Grigio.

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 | La préparation est réalisée avec une légère macération des peaux de raisins et la refermentation naturelle en cuve close pressurisée d'acier inox selon la méthode "Martinotti - Charmat". |
| degré alcoolique | 11.50 % Alc./Vol. |
| formats disponibles | 0,375L; 0,75L; 1,5L; 3L |



ART. 223

NOTES DE DÉGUSTATION

| | |
|-------------------------|---|
| couleur et perlage | Couleur rose délicat, brillant, raffiné et séduisant. |
| bouquet | Le bouquet est fruité avec une perception raffinée de groseille, groseille épineuse et pamplemousse rose. |
| saveur | Au palais, il est frais, fruité avec une mousse moelleuse et persistante. |
| température de service | Il doit être servi à 6 - 8 °C et débouché au moment de la dégustation. |
| conseils de dégustation | Idéal avec le saumon fumé, les hors-d'œuvre de poisson, la tartare de thon, le sushi et le sashimi. |