



BIANCO SPECIAL CUVÉE Spumante Brut



Realizzato con uve biologiche a bacca bianca, la preparazione si ottiene tramite rifermentazione in autoclave.

DATI TECNICI

classificazione	Spumante Bianco
vitigno	Uve biologiche 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 tecnica di vinificazione	Sylvoz Rifermentazione in autoclave di acciaio inox tramite il metodo "Martinotti - Charmat".
gradazione alcolica	11.50 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.375L; 0.75L



ART. 231

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente.
profumo	Delicati profumi di fiori bianchi con decise note aromatiche.
gusto	Fresco, aromatico e piacevole.
servizio	Va servito a 6 - 8° C stappato al momento.
abbinamenti	Ottimo come aperitivo. Ideale con insalate miste, risotti e minestre.