



CHARDONNAY Spumante Brut Nature 2018



La quintessence de la méthode Long Charmat. Ce vin mousseux intense a été créé pour fêter nos 20 ans dans l'agriculture biologique.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	Vin mousseux blanc
cépage	Chardonnay
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	Seconde fermentation naturelle en cuve close pressurisée d'acier inox selon la méthode Long Charmat pendant environ 6 mois, filtrage et mise en bouteille à froid.
degré alcoolique	12 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.75L

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Jaune clair avec des reflets verdâtres lorsque jeune.
bouquet	Bouquet délicat avec des notes florales et fruitées, dont la pêche blanche.
saveur	Au palais, il est sec, frais et agréable, et son acidité est parfaitement équilibrée.
température de service	Il doit être servi à 6 - 8 °C dans un verre large.
conseils de dégustation	En tant que vin mousseux au dosage zéro, il est excellent pour accompagner des charcuteries traditionnelles italiennes (salami, jambon) et des plats à base de poisson.



ART. 243