

SPUMANTE CHARDONNAY Brut Nature



Lo spumante con cui abbiamo deciso di celebrare i nostri primi 20 anni di agricoltura biologica. Un Brut Nature intenso, prodotto con metodo Charmat Lungo.

DATI TECNICI

classificazione	Spumante Bianco
vitigno	Uve biologiche: 100% Chardonnay
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	Seconda fermentazione in autoclave con metodo "Charmat Lungo" per circa 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a freddo.
gradazione alcolica	12 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.75L; 1.5L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Giallo tenue, con riflessi verdi quando è giovane.
profumo	Presenta profumi delicati, e sentori floreali e fruttati, come la pesca bianca.
gusto	Il sapore è secco, fresco, piacevole al palato, sostenuto da un'acidità molto equilibrata.
servizio	Va servito a 6 - 8°C in calice ampio.
abbinamenti	Essendo un vino spumante a dosaggio zero, è ottimo con antipasti tipici (salame, prosciutto, coppa, pancetta) e con piatti a base di pesce.



ART. 243