

## FRIZZANTE BIANCO Special Cuvée



Ce vin mousseux blanc est obtenu à partir de différentes variétés de raisins aromatiques blancs biologiques.

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

|                           |  |
|---------------------------|--|
| classification            | Frizzante Bianco   |
| cépage                    | Raisins biologiques : 70 % Glera, 30 % à grains rouges.  |
| 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 | Refermentation naturelle en cuve close pressurisée d'acier inox selon la méthode "Martinotti - Charmat".   |
| degré alcoolique          | 10.00 % Alc./Vol.  |
| formats disponibles       | 0.375L; 0.75L  |

### NOTES DE DÉGUSTATION

|                         |   |
|-------------------------|---|
| couleur et perlage      | Couleur jaune paille pâle. Le perlage est fin et persistant.                                |
| bouquet                 | Bouquet délicat avec une note aromatique intense.   |
| savoir                  | Au palais, il est frais, aromatique et élégant, avec de légères senteurs de pêche blanche.  |
| température de service  | Il doit être servi à 6 - 8 °C et débouché au moment de la dégustation.                      |
| conseils de dégustation | Idéal comme apéritif, avec des potages, des risottos, des salades, des pâtes et des pizzas. |



ART. 215