



FRIZZANTE BIANCO Special Cuvée



Questo Frizzante Bianco è realizzato con diverse varietà di uve aromatiche bianche biologiche.

DATI TECNICI

classificazione **Frizzante Bianco**

vitigno

Uve biologiche: 70% Glera, 30% 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 naturale in autoclave di acciaio inox tramite il metodo "Martinotti - Charmat".

gradazione alcolica
formati disponibili

10.00 % Alc./Vol.

0.375L; 0.75L



NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage

Colore giallo paglierino scarico.
Il perlage è fine e persistente.

profumo

Profumi delicati con decisa nota aromatica.

gusto

In bocca è fresco, aromatico ed elegante, con leggeri sentori di pesca bianca.

servizio

Va servito a 6 - 8° C stappato al momento.

abbinamenti

Ideale come aperitivo, con zuppe, risotti, insalate, pasta e pizza.

ART. 215