

LA JARA

FRIZZANTE ROSÉ Special Cuvée



Dieser Rosé-Perlwein wird aus Bio-Trauben der Sorten Glera und Raboso erzeugt.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	Frizzante Rosé
Rebsorte	Bio-Trauben: 90% Glera und 10% Raboso.
Lage des Weinbergs	Die Weingärten La Jara liegen an den Hängen der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene.
Böden	Unsere Böden bestehen aus Steinen, die während des Tages die Wärme aufnehmen, um sie langsam in der Nacht abzugeben, und so das frische und sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.
Erziehungsmethode	Sylvoz
Vinifikationstechnik	Zweite natürliche Gärung im Autoklav aus Edelstahl mit dem "Martinotti-Charmat-Verfahren".
Alkoholgehalt	10.00 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.375L; 0.75L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Strahlendes Rosa.
Bouquet	Feines Bouquet nach Erdbeere und Himbeere.
Geschmack	Am Gaumen ist er frisch, elegant und fruchtig mit leichten Nuancen nach Stachelbeeren und roten Johannisbeeren.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 - 8 °C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Ideal als Aperitif, zu Suppen, Reisgerichten, Salaten, Pasta und Pizza.



ART. 217
Spago
Verschluss