

## FRIZZANTE ROSÉ Special Cuvée



Ce vin mousseux rosé est obtenu à partir de raisins biologiques Glera et Raboso.

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	Frizzante Rosé
cépage	Raisins biologiques : 90 % Glera et 10% Raboso.
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	Rose brillant.
bouquet	Bouquet délicat de fraise et de framboise.
saveur	Au palais, il est frais, élégant et fruité avec de légères senteurs de groseille épineuse et de groseille rouge.
temperature de service	Il doit être servi à 6 - 8 °C et débouché au moment de la dégustation.
conseils de dégustation	Idéal comme apéritif, excellent avec des potages, des salades, des pâtes et des pizzas.



ART. 217  
Ficelle