

MERLOT SPUMANTE Blanc de Noir Brut



Un vin mousseux qui amplifie le potentiel d'une des formes encore méconnue d'un raisin

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	Vin mousseux blanc
cépage	100 % Merlot biologique
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
méthode de vinification	Vinification en blanc de merlot, puis seconde fermentation naturelle en cuve close pressurisée d'acier inox selon la méthode Martinotti - Charmat pendant environ 60 jours.
degré alcoolique	12 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.75L



ART. 724

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Couleur vive jaune paille avec des reflets rose pâle sur les côtés.
bouquet	Ses senteurs exotiques authentiques, dont celles du litchi et du fruit de la passion, sont suivies de notes délicates de fruits rouges.
saveur	Intense et vif avec une grande minéralité et gourmandise.
température de service	Il doit être servi à 6 - 8 °C et débouché au moment de la dégustation.