

LA JARA

PROSECCO DOC Spumante Extra Dry



L'Extra Dry est la version classique du Prosecco.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

classification	DOC
cépage	Raisins biologiques: 100% Glera
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	11.50 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.75L; 1.5L



ART. 202

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Couleur jaune paille pâle avec des reflets dorés.
bouquet	Bouquet délicat de fleurs blanches, pomme Golden, avec une note légère de banane et de pêche.
saveur	Au palais, il est frais, aromatique et velouté, avec de légères senteurs de miel d'acacia, et caractérisé par une agréable rotondité.
température de service	Il doit être servi à 6 - 8 °C et débouché au moment de la dégustation.
conseils de dégustation	Excellent comme apéritif. Idéal avec des veloutés de potiron, des risottos, des légumes grillés et des salades d'été.