

LA JARA

PROSECCO DOC Frizzante Biologique



Ce vin effervescent est la version la plus simple et immédiate du Prosecco.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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	10.00 % Alc./Vol.
formats disponibles	0,375L; 0,75L

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Couleur jaune paille pâle avec des reflets verdâtres.
bouquet	Bouquet délicat de fleurs d'acacia et de pomme Golden.
savoir	Au palais, il est frais, aromatique, vif avec une mousse légère et subtile.
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 potages, des salades, des pâtes et des pizzas.



ART. 205
Bouchon couronne
ART. 206
Ficelle