

LA JARA

ROSSO RASOL

Vin rouge



Rosso Rasol est un vin agréable avec des tanins doux et plein de nuances, caractérisé par une bonne persistance.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	IGT Veneto
cépage	Raisins biologiques : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.
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	Fermentation dans des fermenteurs à température contrôlée.
degré alcoolique	12.50 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.75L



ART. 209

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur	Rouge rubis intense.
bouquet	Au nez, il est légèrement herbacé, avec des senteurs de fruits à grains rouges.
saveur	Au palais, on perçoit le goût légèrement herbacé avec un corps rond et velouté.
température de service	Il doit être servi à 16-18 °C et débouché une heure avant la dégustation.
conseils de dégustation	Excellent avec des rôtis, des viandes grillées, du gibier et des fromages affinés.