

## BIANCO SPECIAL CUVÉE Spumante Brut



Obtenu à partir de raisins biologiques à grains blancs, la préparation est réalisée par refermentation en cuve close pressurisée.

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	Spumante Bianco
cépage	Raisins biologiques à grains blancs
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	0.375L; 0.75L



ART. 231

### NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Couleur jaune paille pâle avec des reflets verdâtres. Le perlage est fin et persistant.
bouquet	Bouquet délicat de fleurs blanches avec une note aromatique intense.
saveur	Frais, aromatique et agréable.
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 salades mixtes, des risottos et des soupes claires.