

LA JARA

ZERO ASSOLUTO Spumante Bianco Extra Brut



Zero Assoluto ist ein Wein für Kenner, ein ansprechender "Brut Nature" mit einem Restzuckergehalt gleich null.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	Spumante Bianco
Rebsorte	Bio-Trauben: 100% Glera
Lage des Weinbergs	Die Weingärten La Jara liegen an den Hängen der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene.
Böden	Unsere Böden bestehen aus Steinen, die während des Tages die Wärme aufnehmen, um sie langsam in der Nacht abzugeben, und so das frische und sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.
Erziehungsmethode	Sylvoz
Vinifikationstechnik	Zweite Gärung auf ausgewählten natürlichen Hefen mit dem "langen Charmat-Verfahren" (im Autoklav für 7 Monate auf den Hefen).
Alkoholgehalt	11.50 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.75L; 1.5L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Kräftiges Strohgelb. Feine und anhaltende Perlage.
Bouquet	Sehr zartes Bouquet nach feinen Hefen, weißen Blüten und Grapefruit.
Geschmack	Am Gaumen ist er frisch und samtig, cremig und trocken. Perfekt ausgewogen mit angenehmer Säure.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 - 7 °C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Köstlich zu rohem Fisch, Sashimi und Sushi. Hervorragend zu rohem Schinken und Mozzarella "Fior di Latte".



ART. 230