

# LA JARA

ORGANIC WINE

## EXIMIA Family Selection

*EXIMIA - eccezionale - è l'espressione latina che abbiamo scelto per descrivere l'uva da cui nasce la "Family Selection La Jara".  
I grappoli di queste uve vengono selezionati in modo da trasmettere la vera essenza dei frutti eccezionali dei nostri vigneti biologici.*



ART. 705

## SAUVIGNON

### DATI TECNICI

- ANNO DI PRODUZIONE: 2022
- UVAGGIO: 100% Sauvignon Blanc
- SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Sylvoz
- RESA PER ETTARO: 50 - 60q
- ZONA DI PRODUZIONE: Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
- AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 - 4 mesi
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C
- FORMATI: 0,75L
- IMBALLO 0,75 LT: Cassa da 6 bottiglie

### DATI ANALITICI

- GRADO ALCOLICO: 13% Alc./Vol.
- ACIDITA' TOTALE: 5,16 g/L
- RESIDUO ZUCCHERINO: 1,34 g/L

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve del Sauvignon Blanc vengono raccolte tra la prima e la seconda settimana di settembre, al raggiungimento di una buona maturazione. Dopo una soffice pressatura, il mosto ottenuto viene sottoposto ad una lenta fermentazione in una vasca di acciaio inox a temperature controllate. Vengono eseguiti due travasi in assenza di ossigeno: il primo serve ad eliminare la feccia indesiderata da quella nobile, il secondo per permettere al vino finito di riposare su fecce fini, che gli conferiscono delicatezza e cremosità. Riposa sulle stesse per 2 - 3 mesi, che gli conferiscono la maturazione ideale pre-imbottigliamento, apportando complessità, struttura e profumi delicati.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli.
- PROFUMO: Intenso con sensazioni di pompelmo bianco, peperone e salvia.
- GUSTO: Fresco, secco ed invitante, con sentori di ribes bianco, agrumi e fiori di sambuco.
- ABBINAMENTI: Antipasti di mare, pasta/risotto con crostacei, salmone, pesce di mare e seppie alla griglia.