



MERLOT SPUMANTE Blanc de Noir Brut



La nostra personale interpretazione di un vitigno molto conosciuto.

DATI TECNICI

classificazione	Vino Spumante Biologico
vitigno	100% Merlot
ubicazione vigneto	I vigneti La Jara si trovano alle pendici delle colline di Conegliano e Valdobbiadene.
terreni	Le nostre terre sono costituite da sassi, che accumulano calore durante il giorno per restituirlo lentamente la notte, esaltando nell'uva i profumi freschi e varietali.
sistema di allevamento	Sylvoz
tecnica di vinificazione	Vinificazione in bianco delle uve, poi seconda fermentazione con metodo "Martinotti - Charmat" per circa 60 giorni.
gradazione alcolica	12 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.75L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Giallo limpido, con tenui sfumature rosacee.
profumo	Ha schietti profumi esotici, come quelli di lici e frutto della passione, seguono delicati sentori di frutta rossa.
gusto	Pieno e deciso, con grande mineralità e sapidità.
servizio	Va servito a 6 - 8° C, stappato al momento.
abbinamenti	Ottimo in abbinamento ad affettati e formaggi di media stagionatura, ma anche come bollicina a tutto pasto.



ART. 724