

# 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. 704

## PINOT BLANC

### DATI TECNICI

- ANNO DI PRODUZIONE: 2022
- UVAGGIO: 100% Pinot Blanc
- SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Sylvoz
- RESA PER ETTARO: 50 - 60 q
- 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: 6,29 g/L
- RESIDUO ZUCCHERINO: 1,47 g/L

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve del Pinot Blanc vengono raccolte tra la metà e la fine di settembre, dopo aver raggiunto una buona maturazione. Dopo pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasca di acciaio inox viene eseguito un unico travaso del vino in assenza di ossigeno per preservarne appieno le caratteristiche olfattive e organolettiche. Viene affinato per altri 3 - 4 mesi in vasca di acciaio inox, durante i quali vengono eseguite frequenti analisi per monitorarne l'evoluzione. Viene imbottigliato a maturazione raggiunta e affina per qualche altro mese in bottiglia prima della distribuzione.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Giallo chiaro brillante.
- PROFUMO: Mela cotogna, kiwi, camomilla.
- GUSTO: Brioso, al contempo delicato, piacevole, aromatico, con sentori di pesca nettarina. Buona acidità.
- ABBINAMENTI: Risotto con frutti di mare, carne bianca, piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.