

# 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. 701

## PINOT NOIR

### DATI TECNICI

- ANNO DI PRODUZIONE: 2021
- UVAGGIO: 100% Pinot Nero
- SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Sylvoz
- RESA PER ETTARO: 50 - 60 q
- PRODUCTION AREA: Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
- AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 - 5 mesi
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16°C
- FORMATI BOTTIGLIA: 0,75L
- IMBALLO 0,75 LT: Casse da 6 bottiglie

### DATI ANALITICI

- GRADO ALCOLICO: 13% - 13.5% Alc./Vol.
- ACIDITA' TOTALE: 5,83 g/L
- RESIDUO ZUCCHERINO: 1,54 g/L

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve del Pinot Nero vengono raccolte tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre. Una volta portate in cantina, vengono diraspate e pigiate in maniera soffice per poi svolgere la fermentazione alcolica in vasca d'acciaio inox a temperatura controllata. Vengono eseguiti rimontaggi giornalieri, e una macerazione sulle bucce che si protrae per qualche settimana. Successivamente si procede con la svinatura, dopodiché il vino resta in affinamento in vasca d'acciaio inox per altri 3 - 4 mesi prima di essere imbottigliato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Rosso rubino tenue.
- PROFUMO: Fruttato intenso con sentori di ribes rosso, mirtillo e marasca.
- GUSTO: Armonico e minerale, con note fruttate e sfumature speziate. Persistente e di medio corpo.
- ABBINAMENTI: Selvaggina, carne arrosto e grigliata, formaggi stagionati.