

# LA JARA

## PROSECCO DOC Millesimato Spumante ZERO Dosage - Biologico



Uno spumante a dosaggio zero fresco, pulito e piacevole, frutto di una lenta fermentazione in autoclave con metodo Charmat lungo.

### DATI TECNICI

classificazione	Prosecco DOC
vitigno	Uve biologiche: 100% Glera
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	Rifermentazione con lieviti naturali selezionati tramite il metodo "Charmat Lungo" (in autoclave per 7 mesi sui lieviti).
gradazione alcolica	11.00 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.75L; 1.5L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Giallo paglierino acceso. Perlage fine e persistente.
profumo	Profumo molto fine di lieviti delicati, fiori bianchi e pompelmo.
gusto	Al palato è fresco e vellutato, cremoso e secco. Perfettamente equilibrato con acidità piacevole.
servizio	Va servito a 6 - 7° C stappato al momento.
abbinamenti	Squisito con pesce crudo, sashimi e sushi. Fantastico con prosciutto crudo e mozzarella fior di latte.



ART. 707