

# LA JARA

## PROSECCO DOC Millesimato Spumante ZERO Dosage - Biologique



Un vin effervescent Zéro dosage frais et épuré résultant d'une fermentation lente en autoclave.

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	Prosecco DOC
cépage	Raisins biologiques : 100 % Glera
site du vignoble	Les vignobles La Jara sont situés sur les pentes des collines de Conegliano et Valdobbiadene.
terroir	Nos terres sont constituées de pierres qui, en accumulant la chaleur pendant la journée et en la dégageant lentement la nuit, accentuent dans les raisins les arômes frais et variétaux.
système d'élevage	Sylvoz
technique de vinification	Produit selon la méthode "Long Charmat" (7 mois en autoclave) avec des levures sélectionnées naturelles sans sucres résiduels.
degré alcoolique	11.50 % Alc./Vol.
formats disponibles	0,75L

### NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Couleur jaune paille clair. Le perlage est fin et persistant.
bouquet	Bouquet fin de levures délicates, fleurs blanches et pamplemousse.
saveur	Frais, velouté, crémeux et peu sucré au palais. Parfaitement équilibré avec une belle acidité.
température de service	Il doit être servi à 6 - 7 °C et débouché au moment de la dégustation.
conseils de dégustation	Exquis avec poisson cru, sashimi et sushi. Sensationnel avec prosciutto et mozzarella fior di latte.



ART. 707