

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. 752

CABERNET SAUVIGNON

DATI TECNICI

- **UVAGGIO:** 100% Cabernet Sauvignon
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Sylvoz
- **RESA PER ETTARO:** 50 - 60 q
- **ZONA DI PRODUZIONE:** Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
- **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 4 - 5 mesi
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 - 19°C
- **FORMATI BOTTIGLIA:** 0,75L
- **IMBALLO 0,75 LT:** Cassa da 6 bottiglie

DATI ANALITICI

- **GRADO ALCOLICO:** 13% - 13.5% Alc./Vol.
- **ACIDITA' TOTALE:** 4,63 g/L
- **RESIDUO ZUCCHERINO:** 2,25 g/L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve del Cabernet Sauvignon vengono raccolte tra l'inizio e la metà di ottobre. Una volta portate in cantina, vengono pigiate con pressatura soffice. Il mosto Fiore svolge 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. Una volta completata la fermentazione alcolica, viene eseguito un unico travaso in assenza di ossigeno per preservare appieno le caratteristiche olfattive e organolettiche del vino. Riposa su fecce nobili per 2 - 3 mesi che conferiscono la maturazione ideale pre-imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- **COLORE:** Rosso rubino profondo.
- **PROFUMO:** Intenso con sentori di frutta rossa come il lampone, il ribes nero, la ciliegia e la prugna.
- **GUSTO:** Si presenta fresco, vivace, avvolgente, con note leggermente speziate di pepe nero e cannella. Buona persistenza e tannini morbidi.
- **ABBINAMENTI:** Selvaggina, carne alla griglia, salumi e formaggi stagionati.