

LA JARA

ORGANIC WINE

EXIMIA Family Selection



EXIMIA « extraordinaire » en latin, est le mot que nous avons choisi pour qualifier le raisin utilisé pour créer la Family Selection La Jara. Chaque grappe est sélectionnée avec attention afin qu'elles représentent la vraie essence des raisins extraordinaires produits dans nos vignobles biologiques.



ART. 704

PINOT BLANC

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- **CÉPAGES** : 100 % pinot blanc
- **SYSTÈME D'ÉLEVAGE** : Sylvoz
- **RENDEMENT** : 50-60q
- **ZONE DE PRODUCTION** : Frattina (PN) - Friuli Venezia-Giulia
- **AFFINEMENT EN BOUTEILLE** : 3-4 mois.
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 8-10 °C
- **FORMATS DISPONIBLES** : 0,75 L
- **BOÎTE POUR BOUTEILLES DE 0,75 L** : Caisse de 6 bouteilles

SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

- **DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 13 % Alc./Vol.
- **ACIDITÉ TOTALE** : 6,29 g/L
- **SUCRE RÉSIDUEL** : 1,47 g/L

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Le pinot blanc est récolté durant la deuxième quinzaine de septembre après avoir atteint un certain niveau de maturité. Une fois légèrement pressé et fermenté dans une cuve en acier inoxydable dont la température est contrôlée, un unique soutirage est réalisé en l'absence totale d'oxygène afin de préserver la fraîcheur et l'arôme. Le vin est élevé dans une même cuve pendant 3 - 4 mois, période durant laquelle des analyses sont réalisées régulièrement pour surveiller son évolution. Pour finir, le vin est mis en bouteille à maturité et est gardé dans notre cave pendant quelques mois avant sa mise en vente.

NOTES DE DÉGUSTATION

- **COULEUR**: Jaune paille brillant.
- **BOUQUET**: Poire, coing, et fruits à pulpe blanche.
- **SAVEUR**: Vive, délicate, agréable, aromatique, avec une touche de nectarine. Bonne acidité.
- **CONSEILS DE DÉGUSTATION**: Risotto aux fruits de mer, viande blanche, plats au poisson, crustacés et fromage frais.