

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. 704

PINOT BLANC

DATI TECNICI

- **UVAGGIO:** 100% Pinot Blanc
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Sylvoz
- **RESA PER ETTARO:** 50 - 60 q
- **ZONA DI PRODUZIONE:** Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
- **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 - 4 mesi
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10°C
- **FORMATI:** 0,75L
- **IMBALLO 0,75 LT:** Cassa da 6 bottiglie

DATI ANALITICI

- **GRADO ALCOLICO:** 13% Alc./Vol.
- **ACIDITA' TOTALE:** 6,29 g/L
- **RESIDUO ZUCCHERINO:** 1,47 g/L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve del Pinot Blanc vengono raccolte tra la metà e la fine di settembre, dopo aver raggiunto una buona maturazione. Dopo pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasca di acciaio inox viene eseguito un unico travaso del vino in assenza di ossigeno per preservarne appieno le caratteristiche olfattive e organolettiche. Viene affinato per altri 3 - 4 mesi in vasca di acciaio inox, durante i quali vengono eseguite frequenti analisi per monitorarne l'evoluzione. Viene imbottigliato a maturazione raggiunta e affina per qualche altro mese in bottiglia prima della distribuzione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- **COLORE:** Giallo chiaro brillante.
- **PROFUMO:** Mela cotogna, kiwi, camomilla.
- **GUSTO:** Brioso, al contempo delicato, piacevole, aromatico, con sentori di pesca nettarina. Buona acidità.
- **ABBINAMENTI:** Risotto con frutti di mare, carne bianca, piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.