

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. 701

PINOT NOIR

DATI TECNICI

- **UVAGGIO:** 100% Pinot Nero
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Sylvoz
- **RESA PER ETTARO:** 50 - 60 q
- **PRODUCTION AREA:** Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
- **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 4 - 5 mesi
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 - 16°C
- **FORMATI BOTTIGLIA:** 0,75L
- **IMBALLO 0,75 LT:** Casse da 6 bottiglie

DATI ANALITICI

- **GRADO ALCOLICO:** 13% - 13.5% Alc./Vol.
- **ACIDITA' TOTALE:** 5,83 g/L
- **RESIDUO ZUCCHERINO:** 1,54 g/L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve del Pinot Nero vengono raccolte tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre. Una volta portate in cantina, vengono diraspate e pigiate in maniera soffice per poi svolgere 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. Successivamente si procede con la svinatura, dopodiché il vino resta in affinamento in vasca d'acciaio inox per altri 3 - 4 mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- **COLORE:** Rosso rubino tenue.
- **PROFUMO:** Fruttato intenso con sentori di ribes rosso, mirtillo e marasca.
- **GUSTO:** Armonico e minerale, con note fruttate e sfumature speziate. Persistente e di medio corpo.
- **ABBINAMENTI:** Selvaggina, carne arrosto e grigliata, formaggi stagionati.