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. 701

PINOT NOIR

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- **CÉPAGES :** 100 % pinot noir
- **SYSTÈME D'ÉLEVAGE :** Sylvoz
- **RENDEMENT :** 50-60q
- **ZONE DE PRODUCTION :** Frattina (PN) - Friuli Venezia-Giulia
- **AFFINEMENT EN BOUTEILLE :** 4-5 mois.
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 14-16 °C
- **FORMATS DISPONIBLES :** 0,75 L
- **BOÎTE POUR BOUTEILLES DE 0,75 L :** Caisse de 6 bouteilles

SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

- **DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13 % - 13,5 % Alc./Vol.
- **ACIDITÉ TOTALE :** 5,83 g/L
- **SUCRE RÉSIDUEL :** 1,54 g/L

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Le pinot noir est récolté entre fin septembre et la première quinzaine d'octobre. Une fois arrivé à la cave, il est égrappé et légèrement pressé pour une fermentation alcoolique dans une cuve en acier inoxydable dont la température est contrôlée. Nous effectuons un remontage quotidien, ainsi qu'une macération pelliculaire qui dure quelques semaines. Un décuvage est ensuite réalisé, puis le vin est affiné dans une cuve en acier inoxydable pendant 3 - 4 mois avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

- **COULEUR:** Rouge rubis intense.
- **BOUQUET:** Parfum fruité intense, avec une pointe de groseille, de myrtille et de cerise.
- **SAVEUR:** Harmonieuse et minérale, avec des arômes fruitées et une touche épicée. Moyennement corsée mais persistante.
- **CONSEILS DE DÉGUSTATION :** Gibier, viande rôtie et grillée, et fromages affinés.