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. 705

SAUVIGNON

DATI TECNICI

- **UVAGGIO:** 100% Sauvignon Blanc
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Sylvoz
- **RESA PER ETTARO:** 50 - 60q
- **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:** 5,16 g/L
- **RESIDUO ZUCCHERINO:** 1,34 g/L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve del Sauvignon Blanc vengono raccolte tra la prima e la seconda settimana di settembre, al raggiungimento di una buona maturazione. Dopo una soffice pressatura, il mosto ottenuto viene sottoposto ad una lenta fermentazione in una vasca di acciaio inox a temperature controllate. Vengono eseguiti due travasi in assenza di ossigeno: il primo serve ad eliminare la feccia indesiderata da quella nobile, il secondo per permettere al vino finito di riposare su fecce fini, che gli conferiscono delicatezza e cremosità. Riposa sulle stesse per 2 - 3 mesi, che gli conferiscono la maturazione ideale pre-imbottigliamento, apportando complessità, struttura e profumi delicati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- **COLORE:** Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli.
- **PROFUMO:** Intenso con sensazioni di pompelmo bianco, peperone e salvia.
- **GUSTO:** Fresco, secco ed invitante, con sentori di ribes bianco, agrumi e fiori di sambuco.
- **ABBINAMENTI:** Antipasti di mare, pasta/risotto con crostacei, salmone, pesce di mare e seppie alla griglia.