

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. 705

SAUVIGNON

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- **CÉPAGES** : 100 % sauvignon 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** : 5,16 g/L
- **SUCRE RÉSIDUEL** : 1,34 g/L

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Le sauvignon blanc est récolté durant la première quinzaine de septembre, après qu'il ait atteint un bon niveau de maturité. Après avoir été légèrement pressé, le moût en résultant subit une fermentation lente dans une cuve en acier inoxydable dont la température est contrôlée. Deux soutirages sont ensuite réalisés en l'absence totale d'oxygène : le premier pour éliminer toutes les lies indésirables et garder les lies fines, et le deuxième pour permettre un élevage sur lies fines et rendre le vin délicat et crémeux. Le vin repose pendant 2 - 3 mois pour atteindre une maturation idéale avant la mise en bouteille, gagnant ainsi en complexité, en structure et en bouquet élégant.

NOTES DE DÉGUSTATION

- **COULEUR**: Jaune paille brillant avec de légers reflets verdâtres.
- **BOUQUET**: Intense, avec une touche de fleurs blanches, de feuilles de tomate et de sauge.
- **SAVEUR**: Fraîche, sèche et intrigante, avec une pointe de cassis blanc, d'agrumes et de fleur de sureau.
- **CONSEILS DE DÉGUSTATION** : Amuse-gueules aux fruits de mer, pâtes/risotto aux crustacés, saumon, poissons de mer et calmars grillés.