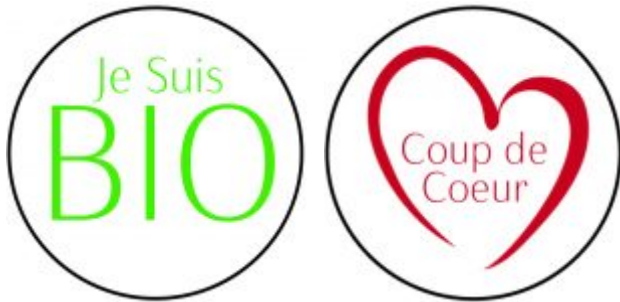


La Jara – Pinot Grigio Spumante Rosé – IGT Veneto



Cépage : obtenu à partir de raisins provenant de l'agriculture biologique ; Pinot Grigio

Terroir : Les vignobles La Jara sont situés sur les pentes des collines de Conegliano et Valdobbiadene. Nos terres sont constituées de pierres qui, en accumulant la chaleur pendant la journée, et en la dégageant lentement la nuit, accentuent dans les raisins les arômes frais et variétaux.

Vignification : la préparation est réalisée avec une légère macération des peaux de raisins et la refermentation naturelle en cuve close pressurisée d'acier inox selon la méthode "Martinotti- Charmat".

Dégustation : Le bouquet est fruité avec une perception raffinée de groseille épineuse et pamplemousse rose. Au palais, il est frais, fruité avec une mousse moelleuse et persistante. Il doit être servi entre 6 et 8 degrés.

Accords : Apéritif original, idéal avec le saumon fumé, le tartare de thon, salades estivales, grillades poissons, cuisine Méditerranéenne, cuisine du monde, apéro dînatoire, tapas, sushi et sashimi.