Prosecco Brut “La Jara” BIO – Italie – Magnum 1,5L

existe également en 75Cl et demies bouteilles

La Jara se distingue dans la production de vins biologiques de qualité, fondée sur les principes du respect de la vigne et de son cycle naturel de fertilité. Les longues rangées de vignes parfaitement alignées dans les champs plats entourant la cave s’étendent sur 50 hectares jusqu’au lit pierreux du fleuve Piave qui a apporté au terrain sa morphologie unique .

Cépage : Glera

Dégustation: un effervescent tout en finesse et fraîcheur, fruité, sur des notes de pomme, poire et pêche.

Accords : Très plaisant pour l’apéritif mais aussi avec un poisson grillé tels que de la langoustine, ailes de raie, bar

à servir entre 8 et 10 degrés.