



PAS DOSÉ

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Fresche note di fiori bianchi e frutti a pasta bianca.

Equilibrato, cremoso e fruttato al palato. Sapore pieno e avvolgente, perlage fine e persistente della bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccellente aperitivo, è un vino estremamente versatile.

Ottimo per accompagnare le pietanze di pesce di mare e acqua dolce, si abbina bene anche con i primi delicati e le carni bianche. Va servito a temperatura di 6-8°.

TERROIR

Cinque ettari di terreno vitato. Terreno di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda con esposizione Nord/Sud. Il sistema di allevamento è un Guyot con densità d'impianto è di 3500/4000 per ettaro. Talvolta si interviene con potatura estiva.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

Epoca di raccolta: prima decade di settembre con raccolta delle uve a mano.

La vendemmia si svolge usando cassette di piccole dimensioni.

Dopo decantazione statica a freddo le uve raccolte subiscono una pressatura soffice. Il mosto fiore viene fatto fermentare a bassa temperatura con lieviti selezionati. Il vino base viene poi fatto fermentare in bottiglia per 36 mesi.

VITIGNO: Chardonnay 60%, Garganega 40%



60 calorie



750ml/1,5 L



12,5% vol.



jakowine.it
info@jakowine.it

Strada Corte Garofolo 73
37135 Verona - Italy
Ph 045 502952 Fax 045 8207931
P.Iva 04142770371

