



M A

K E

WE MAKE WINES FOR FRIENDS

E' nell'amicizia che nasce il nostro vino. Jako Wine trae origine dall'incontro tra un enologo di rara sapienza ed un esperto instancabile ambasciatore del vino. Passione, amore, coraggio: ecco i semi per dar vita ad una grande famiglia di vini. Il progetto Jako Wine nasce nel 2015, dalla produzione di uno spumante metodo classico, condiviso agli inizi esclusivamente per gli amici: poche bottiglie degustate in compagnia durante le occasioni di incontro e di festa.

A quel tempo non avevamo ancora il progetto di vendere un prodotto così prezioso e vicino al nostro cuore.

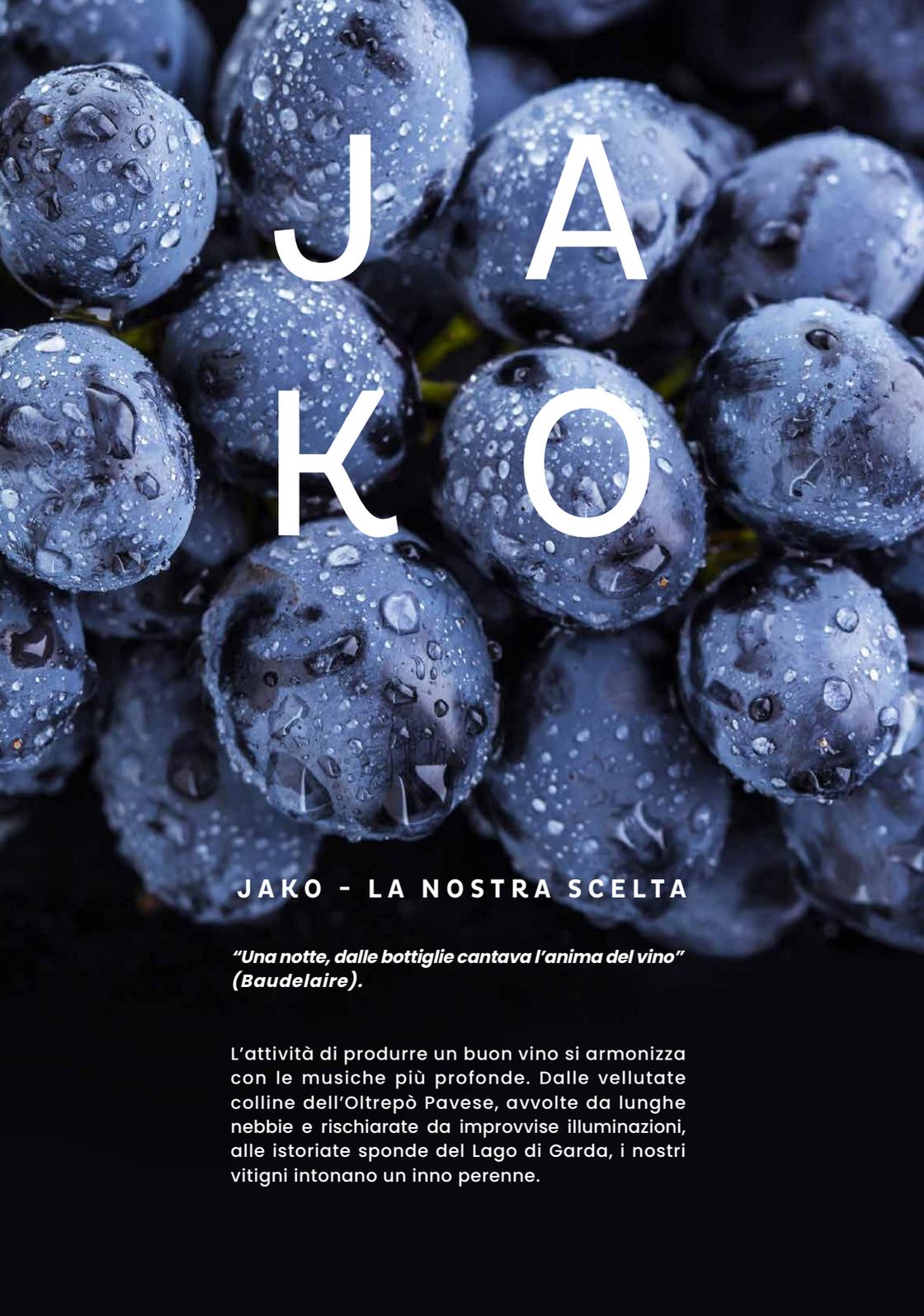
Ma eravamo già orgogliosi di tutti i profumi e le sfumature che eravamo riusciti a racchiudere in ogni calice. Forti delle nostre convinzioni e dell'apprezzamento costante da parte dei fruitori, ci siamo decisi a condividere finalmente il nostro ottimo vino. Ecco la decisione di venderlo aprendoci al mercato. Senza dimenticare il pensiero di partenza: fare vini per gli amici e per chiunque sappia apprezzare la nostra filosofia.

A photograph of a vineyard at sunset. The foreground is filled with dark, dry mulch. Rows of grapevines stretch across the middle ground, their leaves catching the golden light of the setting sun. In the background, rolling hills are silhouetted against a sky filled with dramatic, dark clouds. The overall mood is serene and romantic.

LOVE

VE

WE LOVE OUR WINES



JAKO

JAKO - LA NOSTRA SCELTA

*“Una notte, dalle bottiglie cantava l'anima del vino”
(Baudelaire).*

L'attività di produrre un buon vino si armonizza con le musiche più profonde. Dalle vellutate colline dell'Oltrepò Pavese, avvolte da lunghe nebbie e rischiarate da improvvise illuminazioni, alle istoriate sponde del Lago di Garda, i nostri vitigni intonano un inno perenne.

La ricerca condotta dal nostro wine maker e dal nostro agronomo ha portato a identificare i migliori e rigogliosi terroir. Dalla preparazione del terreno alla gestione del vitigno, tutto è gestito con una logica di perfezione maniacale. Anche la raccolta (rigorosamente a mano) e la vinificazione seguono logiche dettate dai nostri esperti. Il risultato finale è un prodotto di grande qualità. La preparazione e la scelta del Cru esigono una specializzazione aziendale che determina l'impronta del vino. È guida per la nostra migliore produzione. Ogni fase del processo successivo prevede la conservazione dei vini in ambienti rigorosamente climatizzati. Il loro trasporto è compiuto nel rispetto della temperatura controllata in modo tale da mantenerne aromi e qualità. Non solo la geografia o il metodo di produzione, ma la costante dedizione assicurano sempre la migliore qualità.



JAKO & SEVERINO BARZAN

Non avremmo potuto immaginare una collaborazione migliore se non quella tra Jako Wine e Severino Barzan. Con la sua collezione di vini unici, Severino, già proprietario di Bottega del Vino, è una delle più note personalità nel mondo enologico. Basti pensare solo ad alcune delle onorificenze a lui insignite: la "Revue du vin de France" l'ha nominato "Uomo dell'Anno" nel 1998; è citato tra le personalità enologiche dalla Bacchus Society of America; ha vinto il "Best Award of Excellence", massimo riconoscimento della notissima rivista Wine Spectator. Sono tesori enologici in tutta Italia e all'estero che diventeranno i vini dell'esclusiva "Collezione Severino".



SIRESOL

R E
D 

"Ma noi fragili creature umane ci vendicheremo bevendo tutto. "Il vino ha dunque una vita più lunga della nostra? Nel vino è la vita." (Petronio)

In autunno le foglie delle nostre vigne si riflettono nel Lago di Garda. Tutto intorno a noi, gli aromi si arricchiscono di sfumature calde e setose.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino screziato da punte di rosso granato. L'aroma variegato presenta note di vaniglia e ciliegia. Il sapore pieno, armonico e vellutato culmina su una nota leggermente speziata.





SIRE SOL

RED

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna in modo elegante e piacevole ogni tipo di carne rossa brasata o cotta alla brace. È ottimo con i formaggi stagionati. Servito a una temperatura di 16-18° C.

TERROIR

Il terreno è situato sulle colline dell'area veronese, fra 100 e 350 metri s.l.m.

È prevalentemente argilloso e a tratti calcareo. Il sistema di allevamento prevede una doppia pergoleta veronese. Le viti in produzione hanno un'età tra i 20 e i 25 anni, con una densità di 2.700 viti per ettaro e una resa per ettaro di 60 hl.

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a fine settembre con selezione rigorosamente a mano. Le uve sono sottoposte ad appassimento per 60 giorni per ottenere una notevole concentrazione. Diraspate, sono pigiate dolcemente. La temperatura di fermentazione è di 25° C.

La macerazione dura per 10 giorni, con follatura tre volte a giorno. Completata la fermentazione malolattica, il vino si affina in legno per minimo di 2 anni, una parte in botte grande da 50 hL di rovere di slavia e l'altra parte in barriques da 225 litri di rovere francese lavorato a diverse tostature.

VITIGNO: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina, Cabernet



105 calorie



750ml/1,5 L/3L



16% vol.

CAMPOCASA

W H T I E

"Il vino ti bisbiglierà in bocca sempre con completa e imperturbabile onestà ogni volta che ne berrai un sorso." (Finney)

Un vino che arriva chiaro e diretto a tutti i sensi di chi lo gusta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al naso presenta una ricca gamma di sensazioni olfattive che vanno dalla frutta a polpa bianca ai fiori gialli appassiti, con delle sensazioni vegetali e vanigliate. I profumi tostati e di erbe aromatiche accompagnano in bocca l'acidità che si fa sentire nel modo più positivo.

Il gusto è prepotente, ricco, morbido e pieno, con un'ottima e lunga persistenza gusto-olfattiva.



CAMPOCASA

WHITE



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Capace di tenere testa alle portate dai gusti intensi. È ottimo come accompagnamento ad un solido piatto di pasta con sughi di funghi, carciofi o uova. Anche le carni come l'agnello ben si abbinano.

TERROIR

Due ettari di terreno vitato, posti a 300 metri s.l.m. nella zona di Montefiascone. Il terreno è friabile e ricco di scheletro, con un sistema di allevamento a cordone speronato che raggiunge una densità d'impianto di 4200 ceppi per ettaro. L'età media delle viti è di 16 anni, con una produzione di 60 q.li ettaro e resa in vino del 55%.

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

All'arrivo in cantina le uve selezionate vengono sottoposte a trattamento di criomacerazione per 8 ore a 8°C, così da esaltarne le caratteristiche varietali del Rossetto.

La prima parte della fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio ad una temperatura di 13-15°C. La seconda parte della fermentazione alcolica e quella malolattica avviene in barriques ove il vino continua la sua evoluzione per 4 mesi. L'evoluzione aromatica viene arricchita dal battonage eseguito ogni 15 giorni.

Il vitigno Roschetto, anche chiamato Rosciola o Rossetto, è un vigneto autoctono del Lazio con particolare predisposizione all'invecchiamento.

VITIGNO: Rossetto 100%



70 calorie



750ml



12,5% vol.

TRIBUTO

B R
U T

*"I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti".
(S. Dali)*

La ricercatezza racchiude grandi sorprese, che coinvolgono tutti i sensi, nell'assaggio di questo nettare dorato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Una ricercata liqueur caratterizza questo brut con connotazioni gusto-olfattive speciali e di altissimo livello.

Il perlage è fine e persistente, con spuma intensa, cremosa e di color giallo paglierino brillante. Al naso risulta intenso e raffinato con sentori di frutta matura sapientemente dosati, si percepiscono note di mela cotta caramellata.

Al gusto è fresco, morbido e suadente, di grande struttura. Mantiene appieno tutte le sue qualità anche dopo parecchio tempo dall'apertura della bottiglia.





ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Questo metodo classico si presta ad una grande varietà di abbinamenti gastronomici, dai più semplici con formaggi stagionati, ai più sofisticati in aperitivi con ostriche o un prosciutto iberico.

Lo si può degustare a tavola con un rombo al tartufo o degli scampi alla griglia, ma anche abbinare a dessert come tarte tatin e cheesecake.

TERROIR

Pochi ettari nella zona dell'Oltrepò Pavese, per uve di grande pregio. Le viti sono situate tra 100 e 250 metri s.l.m. su un terreno prevalentemente calcareo a tessitura di medio impasto. Il vigneto adotta un sistema di allevamento a Guyot con resa per ettaro di massimo 80 quintali. Talvolta si interviene con potatura estiva. La densità d'impianto è di 3500/4000 piante per ettaro.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

La maturazione delle uve viene controllata per tutta l'estate e la vendemmia avviene al raggiungimento dei valori desiderati di acidità e grado zuccherino, solitamente anticipata.

La vinificazione è in bianco con soffice pressatura.

Il mosto ha una prima fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata. Nella primavera successiva, il vino base, viene assemblato con lieviti selezionati per la presa di spuma. L'affinamento in bottiglia prosegue per altri 36-48 mesi prima della sboccatura durante la quale verrà aggiunta un'esclusiva e ricercata liqueur.

VITIGNO: 90% pinot nero, 10% chardonnay



58 calorie



750ml



12,5% vol.



W I N E

JAKO WINE

BRUT ROSÉ

R O S É

"Se il tuo bacio avrà l'ardore del sole, la rosa ti donerà tutto il suo profumo."

Colore, luce, affetto intenso: il nome della rosa evoca anche il nostro Pinot brut rosé.

Finezza e avvolgenza, dal colore rosa tenue e perlato. Coglietene l'intenso aroma di rosa canina, fragolina di bosco, e lampone.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Freschezza floreale e soave sapidità al palato. Perlage fine e delicato, con spuma intensa e cremosa. Deciso e raffinato, con note ben amalgamate. Morbido e suadente, di grande struttura. Mantiene inalterate le sue qualità anche molto tempo dopo l'apertura della bottiglia.



BRUT ROSÉ

R O S É

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, è uno spumante versatile che bene accompagna i piatti di pesce e crostacei (anche crudità), finger food e carni succulente.

La temperatura di servizio è di 6°/ 8°.

TERROIR

Tre ettari di terreno vitato nella zona dell'Oltrepò Pavese. I terreni sono calcarei, con una tessitura di medio impasto, esposti a Est-Nordest.

L'altitudine varia dai 100 ai 250 metri slm.

Il sistema di allevamento è un Guyot con una densità d'impianto di 3500/4000 piante per ettaro e una resa massima di 100 quintali di uva per ettaro. Nel caso l'annata sia particolarmente generosa, si interviene con un diradamento estivo.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

Vino prodotto solo in annate in cui l'andamento climatico permette alle uve di raggiungere caratteristiche ottimali di gradazione e acidità per ottenere una base spumante. La vendemmia è svolta a mano nella prima decade di settembre usando cassette di piccole dimensioni.

L'uva è trasportata in cantina con mezzi refrigerati. Segue una pressatura soffice dell'uva intera. Viene utilizzata solo la prima parte di mosto ottenuto dalle pressioni più basse (circa il 30% del mosto totale). Dopo decantazione statica a freddo segue la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Nella primavera successiva, si procede con la presa di spuma che dura circa 40 giorni. Il vino viene poi lasciato a maturare sui lieviti per almeno 36 mesi. Dopo la sboccatura, riposa per almeno sei mesi prima della commercializzazione.

VITIGNO: Pinot Noir 100% dell'Oltrepò Pavese



66 calorie



750ml/1,5 L



12,5% vol.

BRUT NOIR

N O I R

*"Celebriamo l'occasione con vino e dolci parole!"
gridava Plautus.*

Il colore giallo dorato e brillante di questo vino invita a festeggiare ogni occasione degna di memoria.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dolci profumi di frutta a polpa gialla, albicocche e pesche. Dal colore solare con note dorate d'incredibile brillantezza. Il perlage è fine, consistente e persistente nel tempo. Sapore avvolgente, morbido e caldo, con ottima corrispondenza tra percezioni olfattive e gustative.



BRUT NOIR

NOIR

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Uno spumante ottimo per tutto il pasto. Per meglio gustarne le sfumature abbinatelo a torte salate, prosciutto e formaggi stagionati: si tratta infatti di un accostamento vincente, perché la sapidità dei prodotti caseari viene perfettamente compensata dalla morbidezza di questo vino.

Si serve a una temperatura di 4-6°.

TERROIR

Tre ettari di terreno vitato nella zona dell'Oltrepò Pavese.

I terreni sono calcarei, con una tessitura di medio impasto, esposti a Est-Nordest.

L'altitudine varia dai 100 ai 250 metri slm. Il sistema di allevamento è un Guyot con una densità d'impianto di 3500/4000 piante per ettaro e una resa massima di 100 quintali di uva per ettaro.

Nel caso l'annata sia particolarmente generosa, si interviene con un diradamento estivo.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia inizia in agosto. Le uve sono raccolte a mano, usando cassette di piccole dimensioni. L'uva viene trasportata in cantina con mezzi refrigerati e viene sottoposta a pressatura soffice senza diraspatura. Solo il mosto fiore viene utilizzato per lo spumante; subisce un illimpidimento statico a freddo, e viene successivamente inoculato con lieviti selezionati. Il vino base ottenuto si affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio. La rifermentazione avviene la primavera successiva, in locali a temperatura costante. La sosta sui lieviti prosegue per almeno 36 mesi.

Dopo la sboccatura, il vino riposa per almeno 2 mesi prima della messa in commercio.

VITIGNO: 90% pinot nero, 10% chardonnay



52 calorie



750ml/1,5 L



12,5% vol.

PAS DOSÉ

D O
S É

"Il vino fulgido sul palato indugiava inghiottito. Pigiare nel tino grappoli d'uva. Il calore del sole, ecco che cos'è. È come una carezza segreta che mi risveglia ricordi."

La pienezza di questo vino evoca perfino il gesto della sua pigiatura, sotto un sole autunnale. Dorato splendore e sfumature di grano. Candide gocce di ambrata rugiada.

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.



PAS DOSÉ

D O S É

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, di tipo morenico, situato a sud del Lago di Garda.

Il sistema di allevamento è un Guyot con densità d'impianto è di 3500/4000 per ettaro con esposizione delle viti Nord/Sud. La produzione è di circa 100 quintali per ettaro. Nel caso l'annata sia particolarmente generosa, si interviene con un diradamento estivo.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia, rigorosamente manuale, inizia la prima decade di settembre. L'uva viene caricata intera, e subisce una pressatura soffice. Il mosto fiore, dopo decantazione statica a freddo, viene fatto fermentare a bassa temperatura con lieviti selezionati. Nella primavera successiva, si procede con la presa di spuma. Il vino viene poi lasciato a maturare sui lieviti per almeno 36 mesi. Dopo la sboccatura, riposa per almeno due mesi prima della commercializzazione.

VITIGNO: Chardonnay 60%, Garganega 40%



60 calorie



750ml/1,5 L



12,5% vol.

BRUT RISERVA

B R
U T

"Il vino è poesia imbottigliata." (Stevenson)

Di colore giallo dorato e brillante, questo vino viene prodotto solo nelle annate migliori.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dolci profumi di frutta a polpa gialla, albicocche e pesche.

Dal colore solare con note dorate d'incredibile brillantezza, vi conquisterà con il suo perlage fine, delicato e persistente nel tempo. In bocca è setoso, morbido ed avvolgente eppure presenta una freschezza lunga e sapida.



BRUT RISERVA

BRUT

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Spumante ottimo durante tutto il pasto.
Perfetto per torte salate, prosciutto crudo, e formaggi stagionati.

La sapidità dei prodotti caseari viene perfettamente compensata dalla morbidezza di questo vino.

Si serve a una temperatura di 4-6°.

TERROIR

Tre ettari di terreno vitato nella zona dell'Oltrepò Pavese.

I terreni sono calcarei, con una tessitura di medio impasto, esposti a Est-Nordest.

L'altitudine varia dai 100 ai 250 metri slm.

Il sistema di allevamento è un Guyot con una densità d'impianto di 3500/4000 piante per ettaro e una resa massima di 100 quintali di uva per ettaro. Nel caso l'annata sia particolarmente generosa, si interviene con un diradamento estivo.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia inizia in agosto. Le uve sono raccolte a mano, usando cassette di piccole dimensioni. L'uva viene trasportata in cantina con mezzi refrigerati e viene sottoposta a pressatura soffice senza diraspatura. Solo il mosto fiore viene utilizzato per lo spumante; subisce un illimpidimento statico a freddo, e viene successivamente inoculato con lieviti selezionati. Il vino base ottenuto si affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio. La rifermentazione avviene la primavera successiva, in locali a temperatura costante. La sosta sui lieviti prosegue per almeno 36 mesi.

Dopo la sboccatura, il vino riposa per almeno 3 mesi prima della messa in commercio

VITIGNO: Pinot Noir 100% dell'Oltrepò Pavese



52 calorie



750ml



12,5% vol.

RUBER

R E
D 

*"Le sue labbra bevevano acqua
Ma il suo cuore beveva vino" (e.e. Cummings)*

Il colore stesso di questo vino ci ricorda il cuore
tenero e sanguigno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino.
Il profumo presenta una vasta gamma di note,
suggerendo inizialmente la confettura di more e le
ciliegie sotto spirito e alludendo successivamente
a note di caffè tostato, cioccolato fondente, vaniglia
e cannella. Il sapore è armonioso, avvolgente e soave.





ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La robustezza della sua struttura si adatta bene ai piatti più ricercati e ai cibi più nobili, come la selvaggina e i brasati. Il suo carattere forte ma raffinato lo rende inoltre degno da degustare da solo come vino da meditazione. Viene servito ad una temperatura di 18°.

TERROIR

Il terreno, di tipo morenico, si estende a sud del Lago di Garda.

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono coltivate a GDC a pergoletta trentina, con una resa media di 3,5 kg per pianta.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

Si utilizzano uve di tipo Corvina e Merlot.

La vendemmia viene fatto a mano tra la fine di settembre e il primo periodo di ottobre. Si selezionano attentamente i grappoli più maturi, perfettamente sani. Le uve appassiscono in fruttai a temperature e condizioni di umidità naturali, per circa 60/90 giorni, a seconda delle condizioni climatiche. Le uve appassite vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura soffice. L'uva pigiata è inoculata con lieviti selezionati in recipienti di acciaio. La fermentazione prosegue lentamente a bassa temperatura al fine di estrarre in modo efficace il colore, i tannini e gli aromi della buccia. Una parte poi matura in vasche di acciaio, mentre una parte viene affinata in barrique.

VITIGNO: Corvina, Merlot



138 calorie



750ml/1,5 L



16% vol.

PINOT GRIGIO

G R
E Y

"Il vino entra per la bocca, l'amore entra per l'occhio: ecco tutta la verità che conosceremo prima di invecchiare e morire" (Yeats)

Il sapore del vino rischiarà la nostra visione. La luce del vigneto accoglie i vendemmiatori dalle mani sagge e delicate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore giallo intenso è attraversato da riflessi dorati. Il suo profumo è complesso ma delicato. Si avvertono note fruttate, in particolare di pera e di pesca. Al palato si presenta bene strutturato e con sapidità durevole. Dopo qualche momento nel bicchiere, il Pinot Grigio sviluppa una piena aromaticità.





PINOT GRIGIO

GRIGIO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Armonioso di struttura, il Pinot Grigio esalta le qualità di primi piatti importanti, del baccalà, e dei formaggi di sapore intenso, anche erborinati.

Si serve ad una temperatura di 12-14°C.

TERROIR

Il vino si produce esclusivamente con uve Pinot Grigio. Si adopera un sistema di allevamento Guyot. Il terreno, situato a sud del Lago di Garda, è di tipo morenico, con filari esposti a Nord-Sud. La densità d'impianto è di 4.400 ceppi per ettaro. La resa media è di 2 kg per pianta.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 3-4 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia è rigorosamente manuale. Il mosto è ottenuto con una pressatura lenta e progressiva delle uve a grani interi. Fermenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio con lieviti selezionati con cura.

Il Pinot Grigio, conservato sotto lieviti per circa 4 mesi fino al momento dell'imbottigliamento, viene commercializzato soltanto dopo circa 2 mesi di affinamento in bottiglia.

VITIGNO: Pinot Grigio 100%



70 calorie



750ml



13% vol.

PROSECCO

W H
T I E

"Il suono morbido di un sughero che viene stappato dalla bottiglia ha il suono di un uomo che sta aprendo il suo cuore" (William S. Benwell)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È l'espressione massima del Prosecco Spumante, dove l'armonica struttura di un perlage fine e persistente, si accompagna a un delicato profumo di frutta matura con chiare note di mela, ma presenti anche banana ed erbacee che richiamano i fiori d'arancio.





ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come aperitivo, si abbina bene a piatti di pesce, pasta con verdure torte salate.
Servire ad una temperatura di 6/8 °.

TERROIR

Colline uniche nel loro genere dalle quale si ottengono uve della varietà Glera, dedicate alla produzione di prosecco, questa è la DOCG Conegliano Valdobbiadene. Un terreno collinare caratterizzato da escursioni termiche che rispecchiano il clima mediterraneo fresco che conferiscono freschezza e aromaticità ai vini. I suoli sono calcarei argillosi che rendono i colori compatti e con un ampio spettro di profumi.

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 - 6 gr./l.

LONGEVITÀ: 1 - 2 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia si svolge a metà settembre con raccolta a mano delle uve per mantenere intatti gli acini. In cantina la separazione acini-raspi avviene con delicatezza per evitare contaminazione di tannini erbacei per proseguire con una pressatura soffice, a polmone, per estrarre il mosto con una resa del 70%. La vinificazione è in bianco, senza macerazione del mosto con le bucce e la spumantizzazione avviene in autoclave secondo il metodo Charmat.

VITIGNO: Glera 100%



69 calorie



750ml



11% vol.

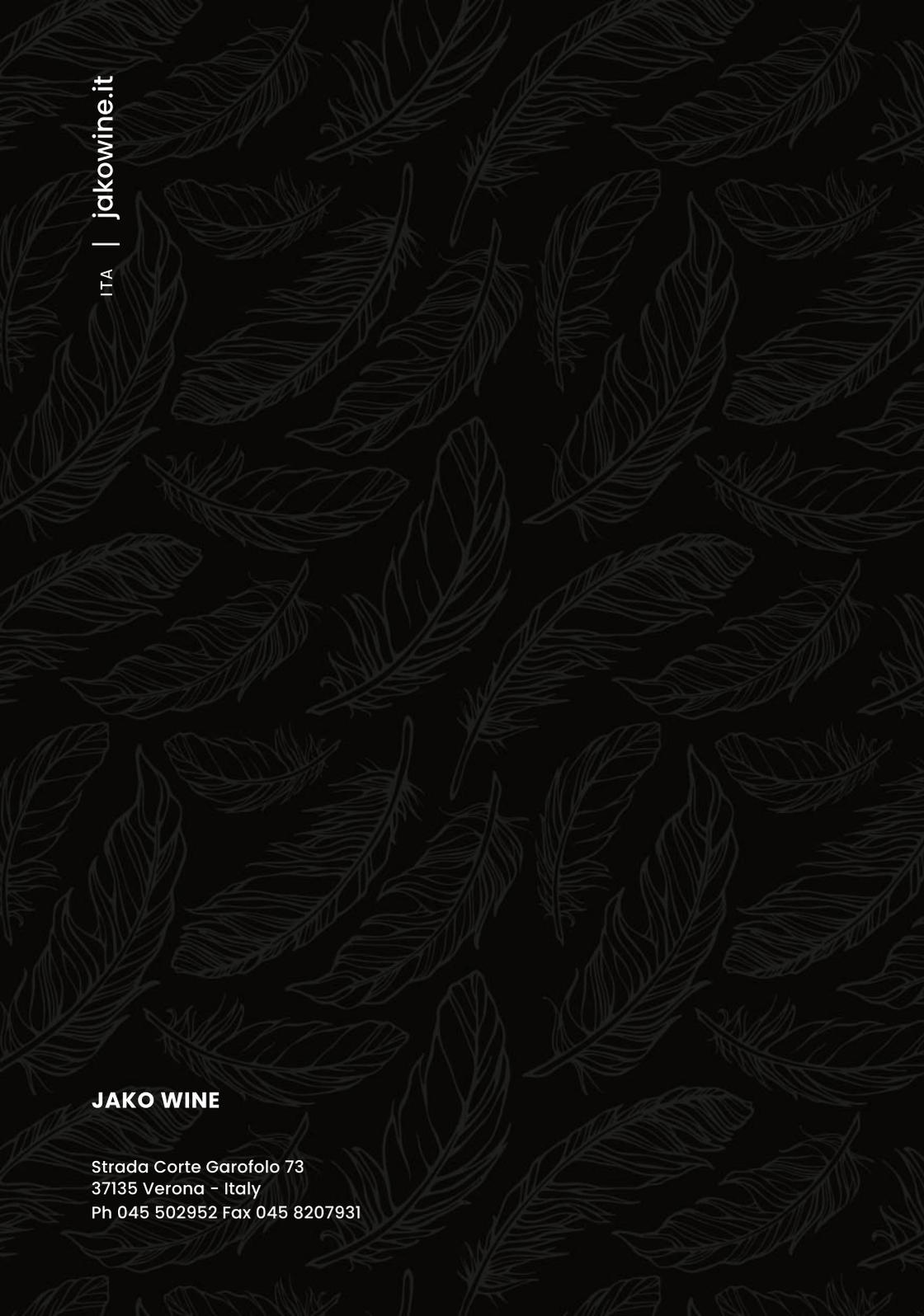


MARE LIGURE

MARE

MARE ADRIATICO

open all'anno
L'Esp. Sestini
2017
l'esp@stini@gmail.com
www.l'esp@stini.com



ITA | jakowine.it

JAKO WINE

Strada Corte Garofolo 73
37135 Verona - Italy
Ph 045 502952 Fax 045 8207931