



# Jassara

SPUMANTE BRUT ROSÉ



Vino Certificato Biologico

*L'antica ghiacciaia scavata nel brolo di Villa Angarano e ancora esistente. Uno spumante rosa metodo Charmat Lungo, con una persistenza sui lieviti che lo rende speciale. Va bevuto jassado, freddo, per esaltare le bollicine.*

IN CAMPO	
VIGNETO	2,5 ha, 120m slm, esposizione nord-sud, impiantato nel 2003
TERRENO	alluvionale e argilloso, da medio impasto a sciolto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato con 8-10 gemme
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	90 quintali/ha
VENDEMMIA	seconda settimana di settembre, raccolta manuale e selezione dei grappoli
IN CANTINA	
VINIFICAZIONE	vinificazione a temperatura bassa e controllata per mantenere inalterati i profumi primari (circa 30 giorni). Permanenza nelle fecce fini e spumantizzazione con metodo Charmat Lungo (durata superiore a 60 giorni) a bassa temperatura conservando le fecce fini della prima fermentazione per favorire un perlage più duraturo e persistente
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	maturazione in bottiglia per circa 60 giorni per una perfetta piacevolezza e fragranza
N. DI BOTTIGLIE PRODOTTE	7.000
BOTTIGLIA	champagnotta, 750 ml

## ANALISI SENSORIALE

**Vista** rosa tenue e brillante, perlage fine e persistente

**Olfattiva** note di rosa e frutti rossi

**Gusto-olfattiva** fiori bianchi, ottima freschezza e acidità

**Temperatura di servizio** 6°C

## ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, con piatti estivi e di pesce.

*Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo Sarde in saor.*



Via Contrà San Michele 4/B  
36061 Bassano del Grappa (VI)  
info@levieangarano.com  
www.villaangarano.com