



Jassara

SCHAUMWEIN BRUT ROSÉ

 Biologisch zertifiziert

IM FELD	
WEINGUT	2,5 ha, 120 m ü.d.M., Nord-Süd Ausrichtung, eingepflanzt im 2003
BODEN	Schwemmland- und Lehmböden, mittlere Festigkeit bis locker
HALTUNGSSYSTEM	Ausläufersystem mit 8-10 Knospen
BEPFLANZUNGSDICHTE	4.400 Stämme/ha
ERTRAG	90 Dezitonnen/ha
ERNTE	Zweite Septemberwoche, von Hand mit Auslese der Reben
IM KELLER	
WEINHERSTELLUNG	Herstellung bei niedriger und kontrollierter Temperatur um die primären Gerüche unverändert beizubehalten (ca. 30 Tage). Aufenthalt in der Feinhefe und Schäumung mit der Charmat Lungo Methode (Dauer mehr als 60 Tage) bei niedriger Temperatur unter Beibehaltung der Feinhefe aus dem ersten Reifegang um eine dauerhafte und intensivere Schäumung zu erzielen
REIFUNG UND VEREDELUNG	Reifung in der Flasche während ca. 60 Tagen für einen perfekten Geschmack und Duft
ANZAHL PRODUZIERTE WEINFLASCHEN	7.000
CHAMPAGNERFLASCHE	750 ml

Das alte Kühlhaus, das im eingefriedeten Hof der Villa Angarano gegraben wurde, besteht noch. Ein rosa Schaumwein mit der Methode Charmat Lungo hergestellt, mit Persistenz auf den Hefen, was ihn besonders macht. Wird kalt "jassado", getrunken, um die Bläschen zu genießen

SENSORISCHE ANALYSE

Farbe zart glänzendes rosa, feines und lebendiges Perlage

Geruch Rosen Fussnote, Beerenfrüchte

Geschmack weiße Blumen, optimale Frische und Säure

Trinktemperatur 6°C

Ideal zum Apéro, mit sommerlichen Gerichten und Fisch

*Passendes Gericht der einheimischen Tradition
Sardegna in Saor*