



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.

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.



jakowine.it
info@jakowine.it

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

