

FAKTA

LA JARA VINO FRIZZANTE BIANCO

Område: Veneto, Italien

Drue: 100% Prosecco

www.lajara.it



Fine bobler i skøn indpakning

“La Jara” er gammel dialekt og nu et slangudtryk, der identificerer “grus”. De hvide sten og kalksten fra Piave-floden er rigt repræsenteret i La Jaras marker. Disse sten opvarmes naturligt i løbet af dagen og varmen i jorden sænkes langsomt til natten.

Det ligger naturligt for La Jara at udnytte naturens egenskaber og derfor er tænkningen omkring vinproduktionen også inspireret af Rudolf Steins principper, som danner grobund for biodynamisk produktion.

Fint boblende frizzante, hvor boblerne efter endt gæring er tilsat i ståltanke. En fin basis-prosecco, som rigtig mange vil være glade for at skåle i.

Italienerne ville bruge denne vin til ‘aperitivo’/velkomsten, en vin om sommeren, en vin til tapas – en vin til nydelse.

Denne Frizzante fås i øvrigt også i en skøn lyserød udgave. Og fælles for de 2 vine er, at de også bliver lavet i små flasker. Disse 375 ml. flasker egner sig fantastisk til Cafeen eller vinkortet i Restauranten.



Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

bent@hargaardvinimport.dk

www.hargaardvinimport.dk