

# JADÉR

## CUVÉE BRUT



**VITIGNO:** blend Glera e vini bianchi  
**GRAPE VARIETY:** blend of Glera and white wines

**TERRENO:** sassoso, tipico delle Grave del Friuli  
**SOIL:** stony, typical of the Friuli region

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** doppio capovolto  
**GROWING SYSTEM:** doppio capovolto

**ZONA DI PRODUZIONE:** ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona DOC Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

**PRODUCTION AREA:** obtained from the finest grapes of our vineyards in the Friuli DOC area, located in the heart of Friuli Venezia Giulia region a land that yields high quality wines.

**VINIFICAZIONE:** dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, per preservare i naturali aromi dell'uva. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e zuccheri, viene rifermentato in autoclave (metodo Charmat-Martinotti) a temperatura controllata. Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione per concludere con l'imbottigliamento.

**WINEMAKING:** after the harvest, the grapes are subjected to soft pressing. The grape-must is fermented in steel tanks at a controlled temperature, to preserve the natural aromas of the grape. The base wine, with the addition of selected yeasts and sugars, is refermented in autoclave (Charmat-Martinotti method) at a controlled temperature. At the end of the refermentation follows the stabilization and filtration process, concluding with the bottling.

**COLORE E PERLAGE:** giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente.  
**COLOUR AND PERLAGE:** bright straw yellow with extremely fine and persistent perlage.

**PROFUMO:** intenso, fragrante con sentori di fiori e frutta.  
**BOUQUET:** intense, fragrant with floral and fruity notes.

**SAPORE:** morbido e armonico, dal gusto fresco, piacevole con invitanti note fruttate che avvolgono il palato.  
**TASTE:** fresh-tasting, velvety on the palate with inviting fruity notes.

**ABBINAMENTI:** è lo spumante ideale per accompagnare semplici e deliziosi aperitivi. Stuzzichini, antipasti, piatti di pesce e piatti leggeri.  
**FOOD PAIRINGS:** it is the ideal sparkling wine to pair with simple and delicious aperitifs. Snacks, appetizers, fish dishes and light dishes.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4-6 °C.  
**SERVING TEMPERATURE:** 4-6 °C.

**ALCOOL TOTALE:** 11% vol  
**ALCOHOL:** 11% vol

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.  
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.