



Lajara

Dit gecertificeerd biologisch wijnhuis, aan de oevers van de Piaverivier in de Italiaanse Veneto is eigendom van de broers Massimo en Paolo Marion. Het is opgericht door hun familie in 1891. Ze zijn sterk gespecialiseerd in de productie van mousserende wijnen, die op organische wijze worden geteeld. De naam "La Jara" betekent letterlijk kiezel in het plaatselijke dialect en verwijst naar de witte rolkeien die door de rivier zijn afgezet. De wijnranken profiteren van de weerkaatsing van het zonlicht op deze keien, die daarnaast de opgeslagen warmte van de dag 's nachts langzaam opnieuw afgeven. De heuvelruggen van Conegliano en Valdobbiadene zorgen voor een uiterst geschikt klimaat om frisse en aromatische wijnen te maken.

In de wijngaard worden naast de biologische regels ook de biodynamische toegepast (zorgvuldige selectie van klonen, ...).

Klimaat

Gematigd zeeklimaat