

UVA



la
delizia
VITICOLTORI FRIULANI



UVA: Visionari. Sostenibili. Responsabili.

Vi presentiamo UVA, il nostro spumante Prosecco DOC Extra Dry prodotto attraverso un percorso di filiera sostenibile e da uve sostenibili certificate SQNPI. Per La Delizia la sostenibilità è un punto imprescindibile. Lavoriamo con la massima attenzione nel presente, così possiamo volare nel futuro.



Perché UVA è sostenibile?

FASCIA

- carta Favini Crush Uva/Grape
- 15% di residui di uva certificata FSC®
- 100% energia verde
- senza OGM
- 40% riciclato post consumo
- <20% carbon footprint

BOTTIGLIA

- 86,2% vetro riciclato
- bottiglia leggera 550 gr: < minori emissioni di CO2 < consumo energetico
- vino da uve certificate SQNPI

TAPPO E GABBIETTA

- sughero certificato FSC®
- < 562 gr assorbimento di CO2
- gabbietta in acciaio 100% riciclabile

Scheda tecnica UVA Prosecco DOC Sostenibile Extra Dry

• **VITIGNO:**
100% Glera

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

• **UVA CERTIFICATA SQNPI:**
il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) è un metodo di conduzione del vigneto che vuole dare sempre maggiore risalto alle tradizionali pratiche agronomiche nel rispetto delle peculiarità ambientali e della natura del terreno, attraverso accurati metodi di gestione. Un modo di coltivare sempre più attento alla natura e all'aspetto agronomico dei nostri vigneti, nella continua ricerca di metodi di gestione naturali volti a minimizzare l'impatto sull'uomo e sull'ambiente.

• **VINIFICAZIONE:**
le uve certificate SQNPI seguono un percorso di vinificazione a loro dedicato. Dopo la raccolta, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, per preservare i naturali aromi dell'uva. Terminata la fermentazione, il mosto viene travasato in serbatoi d'acciaio; in attesa della fase di spumantizzazione. Il vino base, viene fatto rifermentare in autoclave (metodo Charmat-Martinotti) con lieviti selezionati a bassa temperatura. Al termine seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione per concludere con l'imbottigliamento.

• **COLORE E PERLAGE:**
giallo paglierino con riflessi verdognoli dal perlage estremamente fine e persistente.

• **PROFUMO:**
fresco, floreale con tipici sentori di fiori bianchi d'acacia, mela e pera.

• **SAPORE:**
morbido, armonico ed elegante, dal gusto fresco, piacevole e invitante con note fruttate che avvolgono il palato e con sfumature di mineralità.

• **ABBINAMENTI:** è lo spumante perfetto per accompagnare antipasti, piatti a base di pesce, piatti leggeri e formaggi giovani. Ottimo anche come aperitivo.

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**
4° - 6° C.

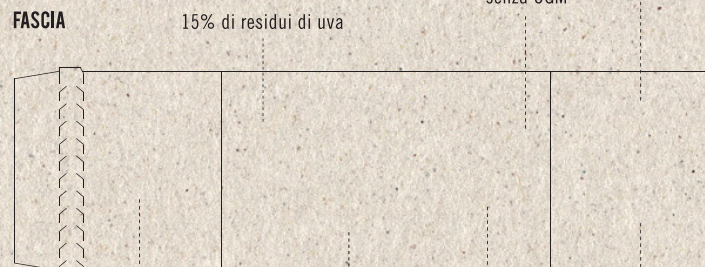
DATI ANALITICI:
- alcool: 11%vol
- residuo zuccherino: 12-15 g/L
- acidità totale: 5,0-5,9 g/L

DATI COMMERCIALI:
- formato bottiglia: 0,75L
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 80 cartoni per pallet (5 strati x 16 cartoni)

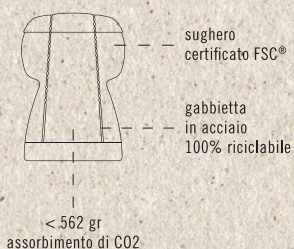
BOTTIGLIA



FASCIA



TAPPO E GABBIETTA



< 20% carbon footprint

40% riciclato post consumo

certificata FSC®



carta Favini Grape



Copyright: Francesco Galifi

L'impegno va certificato. Prima che dichiarato.

La Delizia è certificata SQNPI, Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata. Un percorso che vuole dare maggiore armonizzazione alle norme agronomiche rispettando le peculiarità climatiche ed ambientali, culturali e fitosanitarie con precise strategie di intervento. Minor impatto possibile sull'uomo e l'ambiente, questo il nostro obiettivo primario.






Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a.

Via Udine, 24 | 33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy

Tel. +39 0434 869564 | Fax +39 0434 868823

ladelizia.com | info@ladelizia.com | P.IVA IT 00071480933

ladelizia.com   

Questo oggetto è stato realizzato con carta Crush Grape/Uva di Favini:
15% di residui di uva, certificata FSC®, 100% energia verde, senza OGM, 40% riciclato post consumo, <20% carbon footprint.