



la
delizia
VITICOLTORI FRIULANI

BLANC DE BLANCS CUVÉE BRUT

VITIGNO:

blend Glera e vini bianchi

TERRENO:

sassoso tipico delle Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ZONA DI PRODUZIONE:

ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

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.

COLORE E PERLAGE:

giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente.

PROFUMO:

equilibrato, armonico e fruttato con delicati sentori floreali.

SAPORE:

morbido e armonico, dal gusto fresco, piacevole e invitante con note fruttate che avvolgono il palato.

ABBINAMENTI:

è lo spumante perfetto per accompagnare antipasti, piatti a base di pesce e piatti leggeri. Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

4° - 6° C.

DATI ANALITICI:

- alcool: 11%vol
- residuo zuccherino: 11.40-15.40 g/l
- acidità totale: 5.00-5.80 g/l

DATI COMMERCIALI:

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

LA FARFALLA: emblema di salubrità, bellezza, leggerezza e bioindicatore ambientale per eccellenza. Vola leggera e delicata nella natura e tra i vigneti, simbolicamente denota la sostenibilità dell'intera filiera di produzione e garantisce la qualità del nostro prodotto al consumatore; confermando un processo di produzione attento, qualificato, rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.

