

JADÉR

CUVÉE

DEMI SEC



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: equilibrato, delicato e invitante. Ammalianti note di rosa canina e inaspettate vibrazioni di pompelmo rosa.

BOUQUET: balanced, delicate and inviting flavour. Bewitching notes of dog rose and unexpected pink grapefruit vibes.

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

TASTE: fresh-tasting, velvety on the palate with intriguing fruity notes.

ABBINAMENTI: è lo spumante ideale per accompagnare un semplice ma delizioso aperitivo. Accanto a dolci a pasta lievitata, piccola pasticceria e dolci al cucchiaio, esalta la sua espressività.

FOOD PAIRINGS: it is the ideal sparkling wine as an aperitif. Alongside leavened cakes, small pastries and puddings.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4° - 6° C.

SERVING TEMPERATURE: 4° - 6° C.

ALCOOL TOTALE: 11% vol

ALCOHOL: 11% vol

la
delizia
VITICOLTORI FRIULANI

ladelizia.com