



la
delizia
VITICOLTORI FRIULANI

PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

VITIGNO:
100% Glera

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 rifermentazione 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, fruttato e floreale e nel finale una leggera nota fragrante.

SAPORE:
morbido, armonico ed elegante, dal gusto fresco, piacevole e invitante con note cremose e fruttate che avvolgono il palato.

ABBINAMENTI:
è l'aperitivo per eccellenza, perfetto per accompagnare crostini salati, antipasti e piatti a base di pesce, crostacei e formaggi cremosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
4° - 6° C.

DATI ANALITICI:

- alcool: 11%vol
- residuo zuccherino: 11.00-17.00 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.

www.ladelizia.com

