



la  
**delizia**  
VITICOLTORI FRIULANI

**PROSECCO**  
**D.O.C. ROSÉ**  
**MILLESIMATO EXTRA DRY**

**VITIGNO:**  
85% Glera + 15% Pinot Nero

**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:**  
le uve Glera e Pinot Nero vengono raccolte e vinificate separatamente per esaltare al massimo le loro caratteristiche varietali. La vinificazione dell'uva Glera avviene in modo tradizionale, sottoponendo gli acini a pressatura soffice. Le due basi vengono fatte fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Le uve di Pinot Nero vengono fatte macerare per un breve periodo sulle bucce per esaltare il colore e i suoi aromi. I due mosti vengono poi assemblati e fatti rifermentare in autoclave (metodo Charmat-Martinotti) per più di due mesi. Al termine della rifermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione per concludere con l'imbottigliamento.

**COLORE E PERLAGE:**  
rosa tenue brillante dal perlage estremamente fine e persistente.

**PROFUMO:**  
fine, raffinato e floreale, con delicate note fruttate di frutta rossa fresca e nel finale una leggera nota speziata.

**SAPORE:**  
morbido, armonico ed elegante, avvolge il palato con note di freschezza ed equilibrata sapidità.

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

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

**DATI ANALITICI:**

- alcool: 11,5%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](http://www.ladelizia.com)