PROSECCO

collection

DOC
EXTRA DRY
MILLESIMATO

ZONA DI PRODUZIONE: i vigneti sono dislocati nel cuore del Friuli, presso l'azienda agricola La Delizia, un ambiente dalla spiccata vocazione vinicola. Dal delicato incontro tra la natura alluvionale del terreno, il favorevole clima della zona delle Grave e le sapienti cure del nostro tecnico di campagna nascono uve sane in grado di esaltare al meglio la loro naturale ed elegante espressività aromatica.
PRODUCTION AREA: *the vineyards are located in the heart of Friuli region, at the Azienda Agricola La Delizia, a land well-known for its profound winemaking expertise. Thanks to the soil of alluvial origin, the favorable climate of the "Grave" production area and the competent work of our agronomist, the grapes grow healthy, enhancing their natural and elegant aromatic expressiveness.*

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. Seguono sei silenti mesi di affinamento sui lieviti necessari al vino per maturare e far emergere le caratteristiche identitarie della zona d'origine. 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. Follow six quiet months of ageing on the yeasts, so that the wine can ripen and bring out the typical characteristics of the origin area. At the end of the refermentation follows the stabilization and filtration process, concluding with the bottling.*

COLORE: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.
COLOUR: *straw yellow with soft greenish reflections.*

PROFUMO: aromi delicati e fragranti. Invitanti note fruttate e floreali che ricordano la frutta esotica matura.
FRAGRANCE: *delicate and fragrant notes. Inviting taste with fruity and floral hints reminiscent of ripe exotic fruit.*

SAPORE: elegante, piacevolmente fresco e ben equilibrato.
FLAVOUR: *elegant, pleasantly fresh and well balanced.*

PERLAGE: fine e persistente
PERLAGE: *fine and persistent.*

ABBINAMENTI: Indicato come aperitivo, ma è ottimo a tutto pasto, particolarmente con i piatti di pesce o piatti freschi e leggeri in genere.
FOOD PAIRINGS: *it is ideal as a meal opener, but also throughout the whole meal. Especially indicated with fish courses or light courses in general.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.
SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C.

ALCOOL TOTALE: 11,5% vol
ALCOHOL: *11.5% vol*

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.

la delizia
VITICOLTORI FRIULANI

ladelizia.com