



la  
**delizia**  
VITICOLTORI FRIULANI

## VINO BIANCO FRIZZANTE

**VITIGNO:**

blend Glera e vini bianchi

**TERRENO:**

sassoso tipico delle Grave del Friuli

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Doppio capovolto

**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:**

fresco, armonico con delicate note floreali e fruttate che ricordano la mela.

**SAPORE:**

fresco, morbido e invitante con note fruttate e floreali che avvolgono il palato.

**ABBINAMENTI:**

è lo spumante perfetto per accompagnare semplici e deliziosi aperitivi. Stuzzichini, antipasti, piatti di pesce e piatti leggeri.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

4° - 6° C.

**DATI ANALITICI:**

- alcool: 10,5%vol
- residuo zuccherino: 10,00-14,00 g/l
- acidità totale: 5,50-6,50 g/l

**DATI COMMERCIALI:**

- formato bottiglia: 0,75l
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 95 cartoni per pallet (5 strati x 19 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.

