

PROSECCO

DOC EXTRA DRY

BIOLOGICO



ZONA DI PRODUZIONE: la zona di produzione abbraccia una caratteristica zona nel cuore del Friuli Venezia Giulia. Un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche, nel rispetto delle indicazioni previste dal protocollo di produzione biologica.

PRODUCTION AREA: the production area is located in the heart of Friuli Venezia Giulia. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth, in compliance with the indications provided in the organic production protocol.

VINIFICAZIONE: dopo la raccolta, le uve certificate e coltivate in osservanza delle disposizioni del protocollo di produzione biologica, 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, grown in accordance to organic agriculture regulations, 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: giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.
COLOUR: straw yellow with soft greenish reflections.

PROFUMO: delicato, fruttato e floreale. Invitanti note di mela, pera e pesca a polpa bianca. Morbide sfumature di sambuco, fiore di tiglio e timo.
FRAGRANCE: delicate, fruity and floral bouquet. Inviting notes of apple, pear and white peach. Soft nuances of elderberry, linden blossom and thyme.

SAPORE: fresco, piacevole ed avvolgente.
FLAVOUR: fresh, pleasant and enveloping.

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: 4-6 °C.
SERVING TEMPERATURE: 4-6 °C.

ALCOOL TOTALE: 11% vol
ALCOHOL: 11% 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