



# Nao nis

*collection*

La linea *NAONIS COLLECTION*, racconta la grande vocazione della nostra terra per la produzione di ottimi vini bianchi e spumanti, punto di forza della nostra azienda da oltre 30 anni.

Dall'accurata selezione delle nostre migliori uve, segue una sapiente vinificazione per giungere infine ad un lungo e minuzioso processo di trasformazione e affinamento. Una forma di allevamento a **guyot** con una **bassa resa per ettaro**, circa 100 quintali, una **naturale fermentazione** in serbatoi d'acciaio termoriscaldati ed infine **6** lunghi e silenti **mesi di affinamento sui lieviti** sono i passaggi fondamentali e necessari ai nostri vini per maturare ed esprimere al meglio il carattere e l'eleganza della loro terra d'origine.

Nasce così la linea degli spumanti *Naonis Collection*, **Il Nostro Brut e Prosecco Doc Extra Dry Millesimato**, vini raffinati, intensi ed espressivi che ad ogni sorso regalano un'intensa emozione, rivelando tutta la loro ricchezza aromatica.

Spumanti unici ed eleganti che si distinguono alla vista per un **perlage estremamente fine e persistente** e al palato per la loro freschezza, immediatezza e piacevolezza che confermano l'essenza, il valore e la passione aziendale.

L'introduzione ed il perfezionamento della qualità dei vini è stato espressamente ricercato da Vini La Delizia per poter offrire una gamma di vini di elevata qualità, dalla spiccata personalità che possano accompagnare i nostri cliente durante le loro occasioni speciali.

**La Delizia.**

Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a. - Via Udine, 24 - 33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy  
[www.ladelizia.com](http://www.ladelizia.com)

find us



III  
**Nao  
nis**  
*collection*

## IL NOSTRO

Vino Spumante  
BRUT

### COLORE - COLOUR

Paglierino brillante. - *Bright straw yellow.*

### PROFUMO - FRAGRANCE

Intenso, fruttato e fragrante.  
*Intense, fruity and fragrant.*

### SAPORE - FLAVOUR

Corposo ed intenso con ottima persistenza gustativa.  
*Full-bodied and intense, with an excellent flavour persistence.*

### PERLAGE

Fine e persistente. - *Fine and persistent.*

### 6-8 °C - 12% vol.

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

#### CARATTERISTICHE COMMERCIALI - COMMERCIAL FEATURES

|  |   |
|--|---|
| Formato bottiglia - <i>Bottle</i>      | 750 ml  |
| Imballo - <i>Packaging</i>             | cartone/6 bottiglie - <i>6 bottles/carton</i> |
| EAN bottiglia - <i>EAN-Code bottle</i> | 80 02006 940146                               |
| EAN cartone - <i>EAN-Code carton</i>   | 80 02006 940139                               |

## PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata  
EXTRA DRY  
MILLESIMATO

### COLORE - COLOUR

Paglierino scarico. - *Pale yellow.*

### PROFUMO - FRAGRANCE

Fruttato con leggero sentore di lievito.  
*Fruity with slight notes of yeasts.*

### SAPORE - FLAVOUR

Piacevolmente fresco, elegante e ben equilibrato.  
*Pleasantly fresh, elegant and well balanced.*

### PERLAGE

Fine e persistente. - *Fine and persistent.*

### 6-8 °C - 11,5% vol.

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

#### CARATTERISTICHE COMMERCIALI - COMMERCIAL FEATURES

|  |   |
|--|---|
| Formato bottiglia - <i>Bottle</i>      | 750 ml  |
| Imballo - <i>Packaging</i>             | cartone/6 bottiglie - <i>6 bottles/carton</i> |
| EAN bottiglia - <i>EAN-Code bottle</i> | 80 02006 910122                               |
| EAN cartone - <i>EAN-Code carton</i>   | 80 02006 940153                               |

**La Delizia.**

Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a. - Via Udine, 24 - 33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy  
[www.ladelizia.com](http://www.ladelizia.com)