

Prosecco DOC Extra Dry



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

The production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. 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.

VINIFICAZIONE - WINEMAKING

Il vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri migliori vigneti la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole ed è frutto dell'attento lavoro di un tecnico di campagna. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e zucchero, viene rifermentato in autoclave a temperature controllate. Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione.

Il vino ottenuto è imbottigliato con moderne tecnologie.

This wine is obtained from grapes carefully selected directly at the vineyards. Such selection takes place in the respect of the utmost care and precision required by our wine experts.

The base wine is added with selected yeasts and sugar, then takes place a fermentation under controlled temperature in pressured tank. After the filtration procedure the wine is bottled using modern technologies.

COLORE - COLOUR

Giallo paglierino brillante. - *Bright straw yellow.*

PROFUMO - FRAGRANCE

Intenso, complesso, fine, fruttato e fragrante.
Intense, complex, fine, fruity and fragrant.

SAPORE - FLAVOUR

Rotondo, gradevole, fresco e fragrante.
Round, pleasant, fresh and perfumed.

PERLAGE

Fine e persistente. - *Fine and persistent.*

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

8-10°C - 11% 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 - *Bottle* | 6 lt.

La Delizia®

www.ladelizia.com

find us

