

Prosecco DOC Millesimato



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

EXTRA DRY

MILLESIMATO

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

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.

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 - WINEMAKING

Il vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri migliori vitigni la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole, frutto dell'attento lavoro di un tecnico di campagna e di una sapiente vinificazione. Le uve, raccolte meccanicamente, vengono sottoposte ad una soffice pressatura che permette di conservare le qualità del mosto. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e zucchero, viene rifermentato naturalmente in serbatoi d'acciaio termocondizionati.

Seguono sei lunghi e silenti mesi di affinamento sui lieviti necessari al vino per maturare e far emergere le caratteristiche identitarie della zona d'origine.

Infine si procede con i processi di stabilizzazione, filtrazione e imbottigliamento 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 agronomist and following a skillful winemaking. The grapes are mechanically harvested and softly pressed in order to preserve the qualities of the must. The base wine is added with selected yeasts and sugar, than takes place the natural re-fermentation in thermo-conditioned steel tanks. Follow 6 long and quiet months of ageing on the yeasts, so that the wine can ripen and bring out the typical characteristics of the origin area. In the end take place the stabilization, filtration and bottling procedures using modern technologies.

COLORE - COLOUR

Paglierino scarico. - Pale yellow.

PROFUMO - FRAGRANCE

Fruitato 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 - Bottle	750 ml
Imballo - Packaging	cartone/6 bottiglie - 6 bottles/carton

La Delizia.

www.ladelizia.com

find us

