

CHARDONNAY IGT FRIZZANTE



## CHARDONNAY

DELLE VENEZIE

Indicazione Geografica Tipica

VINO FRIZZANTE

### 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 base, addizionato di lieviti selezionati, viene rifermentato in autoclave a temperature controllate. Al termine della fermentazione si procede con i processi di stabilizzazione e filtrazione.

Il vino ottenuto è imbottigliato con moderne tecnologie.

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

### COLORE - COLOUR

Giallo paglierino brillante. - *Bright straw yellow.*

### PROFUMO - FRAGRANCE

Delicato di fiori e frutta. - *Delicate of flowers and fruit.*

### SAPORE - FLAVOUR

Vivace, fresco e dall'effervescenza fine.

*Lively, fresh with fine bubbles.*

Particolarmente adatto come aperitivo e con piatti freschi e leggeri, risotti a base di pesce e verdure.

*Particularly suitable as an aperitif or with light and fresh dishes, risotto with fish and vegetables.*

### 6-8 °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*

750 ml

Imballo - *Packaging*

cartone/6 bottiglie - *6 bottles/carton*

La Delizia®

[www.ladelizia.com](http://www.ladelizia.com)

find us

