



CALEIDOSCOPIO



DEBUTTA LO SPUMANTE ROSÉ NAONIS DELLA CANTINA FRIULANA VINI LA DELIZIA

Nuovo ingresso nella famiglia dei Vini La Delizia, esordisce lo Spumante Extra Dry Rosé della linea Naonis, che nasce dalla selezione delle uve prima in vigneto e poi in cantina.

Nel corso degli anni la cantina Viticoltori Friulani La Delizia ha guadagnato il proprio successo grazie a vini di qualità, puntando sull'equilibrio fra tradizione e sperimentazione vitivinicola. Da questa capacità e da una produzione di uve e vini eseguita con accuratezza è nata la gamma di vini Naonis, una linea che racchiude spumanti che esprimono il carattere e l'anima del territorio friulano e che si amplia ora con il nuovo Spumante Extra Dry Rosé.

Questo spumante è frutto di uve scelte provenienti dai migliori vigneti della cantina Vini La Delizia, nella zona di produzione che abbraccia una vasta fascia della pianura friulana; un territorio dalla grande vocazione vitivinicola, dove i vigneti crescono rigogliosi grazie al particolare terreno ghiaioso e alle favorevoli condizioni climatiche.

Il **Rosé Naonis** è ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Refosco dal Peduncolo Rosso e Pinot Nero lasciando il mosto per 6-8 ore a macerare sulle bucce, a cui segue una leggera pressatura. Il vino così ottenuto, addizionato di lieviti selezionati, viene rifermentato in autoclave a temperature controllate e al termine seguono processi di stabilizzazione e filtrazione.

A conclusione di questi procedimenti, nasce il Rosé Naonis, Spumante Extra Dry dal color rosa brillante, dall'intenso e fine profumo agrumato e fruttato e dalla buona acidità.

Il vino Rosé Naonis anima il bicchiere con una trama fitta e finissima di bollicine che accarezzano il palato e lo rendono indicato per aperitivi e a tutto pasto. Uno Spumante Extra Dry per le festività, in vendita a partire da € 6,00 la bottiglia.

www.ladelizia.com



CALEIDOSCOPIO

55

