

## IN PRIMO PIANO



Fabio Denti



# BOLLICINE FRIULANE ALLA RIBALTA

LA CANTINA VINI LA DELIZIA PROPONE UNA GAMMA DI SPUMANTI CHE ESPRIMONO IL CARATTERE E L'ANIMA DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE, PERFETTI PER IL MERCATO DEL FUORI CASA

**S**pumanti di eccellente qualità, ideali per il canale Horeca. È quanto propone la Cantina Vini La Delizia, una delle più importanti realtà vitivinicole italiane, la cui capacità produttiva a livello di bollicine ha toccato 'quota' 8 milioni di bottiglie l'anno. Ricordiamo che per l'azienda il metodo Charmat rappresenta il 30% della produzione attuale e nei prossimi anni è previsto in aumento fino al 35-45 per cento del totale. Si tratta di spumanti che esprimono perfettamente il carattere e l'anima del territorio friulano, frutto del lavoro, dell'impegno e della sperimentazione, unita alla sapienza tradizionale, dell'azienda di Casarsa (Pn).

La gamma comprende alcuni veri e propri gioielli, in primis il Prosecco, che, dopo l'estensione dell'area Doc a 4 province del Friuli, nata per tutelare il mercato internazionale di questo vino, è diventato un punto fermo dell'offerta firmata Vini La Delizia: 500 ettari, in pratica il 15% dell'intera produzione regionale, infatti, sono stati destinati alla coltivazione dell'uva Glera.

In questo ambito, la Cantina propone, tra gli altri, il Prosecco Doc La Delizia (nell'immagine a destra) e lo Spumante Brut "Il Nostro" della linea Naonis, che

ha ricevuto al "Decanter World Wine Awards" di Londra, il più completo e autorevole concorso enologico inglese, una menzione speciale.

Ma i premi internazionali caratterizzano anche altri spumanti della Cantina friulana. È il caso del Moscato e della Ribolla Gialla Brut (linea Naonis), due prodotti unici, di assoluta eccellenza, che sempre al concorso londinese hanno ottenuto la medaglia di bronzo. Riconoscimenti che hanno dimostrato, senza ombra di dubbio, come la strada intrapresa da Vini La Delizia sia quella giusta. «Questi ultimi premi vinti nei prestigiosi concorsi enologici internazionali ci ripagano di tutto l'impegno, della serietà e della grande passione che ci lega alla produzione di vini di qualità e di carattere – conferma Pietro Biscontin, direttore generale della Cantina –. È proprio questo che ci spinge quotidianamente a crescere e a migliorare sempre più». E nell'ottica di crescere e migliorare sempre più è stata presentata di recente l'ultima novità: lo Spumante Extra Dry Rosé Naonis (nell'immagine in apertura), ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Refosco dal Peduncolo Rosso e Pinot Nero.

Il Rosé Naonis si presenta con un colore rosa brillante, dall'intenso e fine profumo agrumato e fruttato e dalla buona acidità, che lo fanno un vino ideale per l'aperitivo e a tutto pasto.





HO RECA

BB

BAR BUSINESS

Anno XVI - Numero 182 - Novembre 2014 - Prezzo 5 euro

**Normativa**  
Igiene e sicurezza  
al bar

**Mercati**  
Champagne, il boom  
dei Millesimati

TECNICHE INNOVATIVE  
E INGREDIENTI INEDITI  
PER I DRINK DEL FUTURO

**Mixability  
revolution**

**All'interno**  
INVITO AL MENU