



CASARSA

La Delizia, nasce la gamma di vini "Naonis"

La cantina sociale produce un nuovo spumante rosé extra dry da uve refosco e pinot

► CASARSA

Nuovo ingresso nella famiglia dei Vini La Delizia, ovvero la cantina sociale di Casarsa: 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 – si spiega in una nota – 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».

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. Al termine seguono processi di stabilizzazione e filtrazione.

Uno spumante «dal color rosa brillante, dall'intenso e fine profumo agrumato e fruttato e dalla buona acidità. Il 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».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una bottiglia di spumante Naonis