VON SALIS



Prosecco DOC, La Delizia

Naonis Prosecco Brut

CHF 12.50

75cl
11%
Glera
AN 7517700

Degustationsnotiz
Trocken, gradlinig und elegant, mit schöner Frische und Nachhaltigkeit im Abgang.

Herstellung
Sorgfälltige Lese der reifen Trauben. Nach der Pressung findet die erste Gärung statt, bevor die Schaumweingärung im Autoklaven mit Zucker und Reinzuchthefen eingeleitet wird. Anschliessend wird der Prosecco auf der Feinhefe ausgebaut, bevor er filtriert und abgefüllt wird.

Geniessen zu
Passt perfekt zu Apéro in Begleitung von Antipasti, Tapas und grillierten Fischen. In Italien wird dieser Schäumer auch zum Dessert gereicht. Panettone oder süsse Köstlichkeiten aus Blätterteig sind excellent dazu.

Produzent
Die Cantina im Herzen von Friaul. Das Unternehmen vereint über mehr als 500 Winzer und Weinbauern die auf zirka 2000 Hektar anbauen. Die Anbauflächen decken das ganze Friaul ab doch insbesondere die berühmten DOC Gebiete Friuli Grave und Prosecco. Delizia garantiert ausgezeichnete Qualität zum besten Preis. Alle Schritte vom Rebberg bis zur Abfüllung werden von Profis begleitet. Die Organisation arbeitet nach den wichtigsten Qualitätsstandards und internationalen System (UNI EN ISO 9001: 2008 , BRC Global Standard für Lebensmittelsicherheit und IFS International Food Standard) .

Region
Versteckt zwischen den Hügeln von Valdobbianene und Conegliano im Schatten der Dolomiten wächst hier der berühmte DOC-klassifizierte Schaumwein Prosecco. Auf beschaulichen 4000 Hektaren gedeihen hier natürlich vor allem die Glera-Trauben, dazu kommen ganz wenige Flaschen Rotwein aus den Colli Asolani. Für dieses Cuvée werden Cabernet und Merlot Trauben verarbeitet.