



Prosecco DOC, La Delizia

Naonis Prosecco Extra Dry

CHF 12.50

75cl
11%
Glera
AN 7516700

Degustationsnotiz

Dieser Extra Dry ist angenehm fruchtig mit tiefer Säure, leichtem Körper, einer wunderbar frischen Perlage und rund fliessend. Für jene, die es nicht so trocken aber dennoch fruchtig mögen.

Herstellung

Sorgfältige 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.