



Vino Spumante Brut, La Deliza

Naonis Spumante Brut Cuvée Jader

CHF 9.50

 75cl
 11%
 Glera, Chardonnay
AN 7538700

Degustationsnotiz

In der Farbe ein helles stohgelb. In der Nase ein intensiver Duft mit einem Hauch von frischen Blumen und feinen Früchten. Im Gaumen zeigt sich der Spumante Brut Cuvée Jader frisch und aromatisch. Die Perlage ist fein und anhaltend.

Herstellung

Der Jader wird aus Trauben der besten Weinberge hergestellt, deren Auswahl nach genauen Regeln erfolgt. Der Basiswein wird mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur vergoren, bevor die Schaumweingärung im Autoklaven mit Zucker und Reinzuchthefen eingeleitet wird. Anschliessend wird der Spumante Jader auf der Feinhefe ausgebaut, bevor er filtriert und abgefüllt wird.

Geniessen zu

Passt perfekt als Apéro, aber auch zu Fisch, Meersfrüchten und Trüffel oder serviert zu einem guten Dessert.

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.