VON SALIS

Prosecco DOC, La Delizia

Naonis Prosecco BIO Extra Dry

CHF 13.50

11%

Glera

AN 7546700

Degustationsnotiz
Die Aromatik des Naonis BIO Prosecco zeigt feine zitrus-Aromen mit Limette, Kumquat und reifen Birnen. Die feine Perlage am Gaumen sorgt für ein prickelndes Erlebnis mit toller Frische und anregendem Trinkfluss. Der Geschmack ist feingliedrig und harmonisch, was ihn zu einem perfekten Begleiter für besondere Anlässe macht.

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

Trinkreife
Jahrgang + 2 Jahre

Geniessen zu
Passt perfekt zu Apéro in Begleitung von Antipasti, Tapas und grillierten Fischen. In Italien wird der Naonis BIO Prosecco 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.