Debutta lo Spumante Rosé Naonis della cantina friulana Vini La Delizia

cattura-di-schermata-108-6d51a16f

Cattura di schermata (107)Prodotta dalla cantina Viticoltori Friulani La Delizia, la gamma di vini Naonis si amplia oggi con il nuovo Spumante Extra Dry Rosé, frutto di uve scelte provenienti dai migliori vigneti della cantina, nella zona di produzione che abbraccia una vasta fascia della pianura friulana, un territorio dalla grande vocazione vitivinicola, dove i vigneti crescono rigogliosi grazie al particolare terreno ghiaioso e alle favorevoli condizioni climatiche.

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 e al termine seguono processi di stabilizzazione e filtrazione.

A conclusione di questi procedimenti, nasce il Rosè Naonis, Spumante Extra Dry dal color rosa brillante, dall'intenso e fine profumo agrumato e fruttato e dalla buona acidità. Il vino 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, in vendita a partire da 6,00 euro la bottiglia.

Nata nel 1931 come Cantina Sociale Cooperativa Destra Tagliamento, la società Viticoltori Friulani La Delizia rappresenta la maggiore realtà vitivinicola della Regione Friuli Venezia Giulia. L'azienda associa oltre 500 viticoltori con 2000 ettari di vigneti che si estendono attraverso tutta la pianura friulana, all'interno delle rinomate aree D.O.C. "Friuli Grave" e "Prosecco", storicamente vocate alla coltivazione della vite e ad una produzione che consente di ottenere vini con forte identità e tipicità, esportati con successo nei principali paesi esteri. In una specifica area di oltre 100 ettari sono presenti le diverse varietà di uve coltivate in Friuli. In collaborazione con prestigiosi Istituti ed Enti di Ricerca, viene attuata una sperimentazione clonale e viene sviluppata un'attività vivaistica finalizzata alla ricerca ed al miglioramento qualitativo del patrimonio vitivinicolo.