

**L'INFORMATORE
AGRARIO**

DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

**Spumante Jadèr sempre più
richiesto**



**Vini
La Delizia®**

FRIULANI ECCELLENTI

Dopo il Prosecco le Cuvée: accanto al prodotto simbolo delle bollicine del Nordest, che continua a essere il più richiesto spumante italiano, crescono i vini che del vitigno Glera (quello alla base del Prosecco) sono «derivati» con grandi potenzialità di sviluppo. Un segmento che in Friuli ha un nome che si sta mettendo sempre più in luce in questa estate 2018, quello dello Jadér della cantina Viticoltori Friulani La Delizia di Casarsa, che solo sul mercato italiano ha già venduto dall'inizio dell'anno 250.000 bottiglie. Jadér fa parte della linea di spumanti

Naonis, si caratterizza per l'etichetta verde, il nome evocativo e il gusto speciale, ed è sempre più richiesto per grandi eventi mondani.

«Sta diventando da solo un vero e proprio spumante-brand – spiega il direttore commerciale de La Delizia, Mirko Bellini –. Ne abbiamo avuto la riprova a inizio luglio a Napoli, dove il prestigioso beach club Nabilah ha voluto proprio le nostre bollicine per una grande serata sulla spiaggia. È stato un successo, che conferma quello che riscontriamo in altre parti d'Italia, tanto che puntiamo a chiudere l'anno con mezzo milione di bottiglie vendute».

«Jadér – ha concluso Bellini – è definitivamente la Cuvée friulana della nostra azienda, a base di Prosecco e Ribolla. Un vino simbolo per Casarsa».

Per ulteriori informazioni: ladelizia.com