



AZALEYA

ITALIA

DATA SHEET



AZALEYA

ITALIA

ECCELLENZA RICONOSCIUTA A LIVELLO INTERNAZIONALE

AZALEYA nasce dall'esperienza di una pluripremiata cantina italiana, la cui eccellenza è riconosciuta a livello internazionale da alcune delle più autorevoli istituzioni del mondo del vino.

La selezione di Prosecco AZALEYA, accuratamente curata, trae origine da creazioni della cantina che hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti internazionali. I DECANter WORLD WINE AWARDS (DWWA), tra i più autorevoli concorsi enologici a livello mondiale, hanno premiato la cantina con la Medaglia di Bronzo Decanter.

FALSTAFF ha conferito il proprio trofeo alla cantina, distinguendo una delle sue creazioni con il riconoscimento "Best Prosecco DOCG of Italy". Anche THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS, competizione internazionale dedicata esclusivamente agli spumanti, ha riconosciuto l'eccellenza della cantina assegnandole una Medaglia di Bronzo per il suo Prosecco.

THE WINEHUNTER AWARD, attraverso la commissione del prestigioso MERANO WINEFESTIVAL, ha selezionato e premiato la cantina per la qualità delle sue produzioni. Infine,

MERUM, autorevole pubblicazione indipendente specializzata nella cultura e nell'eccellenza del vino italiano, ha premiato la cantina attribuendole il riconoscimento di un Cuore. Una storia di riconoscimenti che testimonia la qualità, la competenza enologica e la costante ricerca dell'eccellenza che sono alla base della selezione AZALEYA.

EXCELLENCE



- | | |
|-----------|--|
| 04 | PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT |
| 05 | PROSECCO D.O.C. BRUT & EXTRA DRY |
| 06 | SPUMANTE EXTRA DRY |
| 07 | SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY |
| 08 | AZALEYA 0.0% ALCOHOL EXTRA DRY |
| 09 | POLYKEGS SPARKLING WINE & AZALEYA SPRITZ |

INDEX



COLORE

Giallo paglierino brillante.

PROFUMO

Aromi di pera e mela avvolgono il calice, esprimendo freschezza e fragranza. Il suo carattere distintivo richiama i vivaci profumi del mosto in fermentazione durante il periodo della vendemmia.

GUSTO

Ben strutturato e secco, con spiccate note fruttate di pera e mela. Espressivo e intenso al naso, presenta al palato un finale lungo e persistente.

VITIGNI UTILIZZATI

Uve Glera (Valdobbiadene).

VINIFICAZIONE

Presa di spuma con Metodo Charmat per un minimo di 30 giorni, con controllo costante della temperatura tra 16-18 °C.

ZUCCHERI RESIDUI

10 g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

PROSECCO D.O.C.G.



COLORE

Giallo paglierino brillante.

PROFUMO

Elegante e armonioso, con note di pera e pesca, accompagnate da delicati sentori di fiori di campo.

GUSTO

Corposo, secco e ben equilibrato. Armoniosamente sapido e persistente al palato.

VITIGNI UTILIZZATI

Uve Glera (Valdobbiadene).

VINIFICAZIONE

Presatura di spuma con Metodo Charmat per 30 giorni, con controllo costante della temperatura tra 16–18 °C.

TIPOLOGIA

Brut ed Extra Dry.

ZUCCHERI RESIDUI

8–12 g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

PROSECCO BLACK DOC



COLORE

Giallo paglierino brillante.

PROFUMO

Raffinato ed equilibrato, con note di frutta a polpa bianca, impreziosite da delicati sentori di fiori primaverili.

GUSTO

Ricco, secco e splendidamente equilibrato, con una piacevole sapidità e un finale lungo e persistente.

VITIGNI UTILIZZATI

Uve Glera (Valdobbiadene).

VINIFICAZIONE

Presa di spuma con Metodo Charmat per 30 giorni, con controllo costante della temperatura tra 16–18 °C.

TIPOLOGIA

Brut ed Extra Dry.

ZUCCHERI RESIDUI

8–12 g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

PROSECCO DOC



COLORE

Giallo paglierino brillante, con delicati riflessi verdognoli.

PROFUMO

Pulito, armonioso e delicatamente floreale, con piacevoli note di pera e mela.

GUSTO

Persistente e distintivo al palato, con invitanti note fruttate e una buona struttura. Spuma abbondante e perlage fine ed elegante.

VITIGNI UTILIZZATI

Uve a bacca bianca (Valdobbiadene).

VINIFICAZIONE

Presatura di spuma con Metodo Charmat per un minimo di 30 giorni, con controllo costante della temperatura tra 16–18 °C.

TIPOLOGIA

Extra Dry.

ZUCCHERI RESIDUI

12 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

SPUMANTE



COLORE

Rosa intenso e brillante, con riflessi rubino.

PROFUMO

Aromi di frutti rossi, in particolare fragola e lampone.

GUSTO

Piacevolmente intenso, fruttato ed eccezionalmente fragrante. L'armonia tra il colore brillante e gli aromi di frutti rossi si accompagna a un'eccellente bevibilità e a un finale particolarmente piacevole.

VITIGNO

Merlot (Valdobbiadene).

VINIFICAZIONE

Presatura di spuma con Metodo Charmat per almeno 60 giorni, con controllo costante della temperatura tra 16–18 °C.

TIPOLOGIA

Extra Dry.

ZUCCHERI RESIDUI 16 g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

SPUMANTE ROSÉ



COLORE

Giallo paglierino tenue, fresco e delicato.

PROFUMO

Bouquet floreale variegato, fresco e leggermente fragrante.

GUSTO

Al palato sprigiona delicati sentori erbacei, accompagnati da una lieve nota di miele nel finale. Spuma soffice e perlage fine.

VITIGNI UTILIZZATI

Pinot Grigio (Treviso).

PROCESSO PRODUTTIVO

Vino bianco dealcolato, mosto d'uva e anidride carbonica. Certificato Halal.

TIPOLOGIA

Extra Dry.

ZUCCHERI RESIDUI

24 g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA

0,0% vol.

AZALEYA ZERO



SPARKLING WHITE WINE
EXTRA DRY
Uve a bacca bianca (Treviso)

Vol. 11.0%
15-17 gr/l
POLYKEG (24 litres)

AZALEYA SPRITZ (PREMIXED COCKTAIL)
DOLCE
Uve a bacca bianca (Treviso) | BITTER

Vol. 8.0%
80-85 gr/l
POLYKEG (24 litres)

POLYKEGS



AZALEYA.COM



The information contained in and accompanying this communication may be confidential, subject to legal privilege, or otherwise protected from disclosure, and is intended solely for the use of the intended recipient(s). If you are not the intended recipient of this communication, please delete and destroy all copies in your possession, notify the sender that you have received this communication in error, and note that any review or dissemination of, or the taking of any action in reliance on, this communication is expressly prohibited.

فإن كنت لست المستلم المقصود لهذه الرسالة، أرجو . أن المعلومات المضمنة في هذه الرسالة والمرفقة بها قد تكون سرية، وخاضعة للحصانة القانونية، أو محمية من الإفشاء، وهي مقصود بها أن يستخدمها المستلم أو المستلمين المعتمدين :ملاحظة إلى المتسلمين شطبها وإتلاف كل نسخها الموجودة بحوزتك، وأخطار المرسل بأنك تلقيت هذه الرسالة عن طريق الخطأ، ويرجى الملاحظة أن أي إطلاع على هذه الرسالة أو نشر لها أو اتخاذ إجراء استناداً إليها ممنوع منعاً باتاً.

敬告各收件方：在享有法律賦予的特權和在其他方面披露受到保護的前提下，本通信所載或其隨附的信息可能屬於保密信息，只供指定接收方使用。如閣下并非本通信指明的接收方，請將閣下擁有的本通信及其所有備份刪除及銷毀，以及通知發件方閣下 錯誤收到本通信，在此特提請閣下注意不得閱覽或分發本通信，并不得基于對本通信的倚賴而采取任何行動。

К сведению получателей: Данное сообщение или приложения к нему могут содержать информацию, конфиденциальность которой защищена законом, либо не подлежащую разглашению информацию. Указанная информация предназначена исключительно для прочтения определённым адресатом или определёнными адресатами. В случае, если Вы получили это сообщение, не являясь предназначенным получателем, пожалуйста, удалите его и уничтожьте все имеющиеся в Вашем распоряжении копии, а также уведомите отправителя о том, что Вы получили данное сообщение по ошибке. Учтите, что любое ознакомление с информацией, содержащейся в сообщении, а также её распространение или использование в личных целях запрещен