

SGÀJO - Vegan



Benennung:	Prosecco DOC Treviso
Typologie:	Extra Dry
Traube:	100% Glera
Erstes Produktionsjahr:	2011
Region:	Treviso - Veneto

Im Weinberg

Boden:	Schwemmland
Höhenmessung und Exposition:	250 m.s.l.m. Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	6 Jahre
Ertrag der Trauben:	180 q.li/ha
Erziehungsform:	cappuccina
Ernte:	von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weisswein nach der charmat Methode
Alkoholgehalt:	11% vol.
Zucker:	14 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grüne Reflexe
Bouquet:	fruchtig mit Aromen von grünem Apfel und weißen Feldblumen
Geschmack:	harmonisch nach grünem Apfel

Service

Speiseempfehlung:	er ist ideal als Aperitif oder zu Risotto und Meeresfrüchten. Ideal zu Strudel und Torten. strudel
--------------------------	---



Wie wird der Prosecco VEGAN erzeugt?

In der Pressphase wird er als der Prosecco DOC behandelt, wo ausschließlich der Mosto Fiore verwendet wird. In der Phase der Weinklärung (sofern notwendig) wird das Verfahren unter Verwendung von BENTONITEN (Ton) und ERBSENPROTEIN (pflanzliches Eiweiß) als Ersatz für das normalerweise gebräuchliche Albumin oder Fischleim (tierisches Eiweiß) durchgeführt. All dies ermöglicht uns die fortlaufende Erzeugung von Prosecco Vegan, ohne Rücksicht auf schwankende Ernten oder externen Situationen nehmen zu müssen.