



CANAH

Biologico e vegano

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

Canah nasce dalle uve Glera di Refrontolo per esprimerne l'unicità, il pregio, la naturalezza. Canah avvolge con note di mela verde e agrumi, offrendo un sorso sapido e dalla lunga persistenza aromatica. L'armonia emerge in ogni dettaglio, accompagnando la quotidianità con un'eleganza che racconta la sua identità più autentica.



Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
 Tipologia: Spumante Brut
 Uve: Glera
 Area: Refrontolo - Treviso



VIGNA

Suolo: Collina morenica, medio impasto, calcareo
 Età dei vigneti: 15 - 40 anni
 Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto
 Vendemmia: Manuale



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
 Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e come vino da tutto pasto. Accompagna egregiamente risotti, molluschi e crostacei.

CERTIFICAZIONI



CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).
 Grado alcolico: 11,5 % vol.
 Zuccheri: 8 g/l



DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
 Olfatto: Floreale, spiccate note di mela verde e agrumi.
 Gusto: Sapido, armonico e persistente.