



SGÀJO

Biologico e vegano
Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Fresco, brillante e vivace, Sgàjo — termine dialettale che significa “scaltro ed esuberante” — è un Extra Dry delicato e aromatico.

È stato il primo Prosecco DOC biologico di Perlage certificato vegano, a partire dalla vendemmia 2012.

Leggero e fragrante, è un vino versatile: perfetto come aperitivo o a tutto pasto, capace di trasmettere la gioia semplice e immediata della pianura trevigiana.



1° Prosecco DOC
 certificato Vegano
 Anno: **2012**

Certified



Corporation

Denominazione: Prosecco DOC Treviso
 Tipologia: Spumante Extra Dry
 Uve: Glera
 Area: Provincia di Treviso



VIGNA

Suolo: Di origine alluvionale
 Età dei vigneti: 6 - 15 anni
 Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto
 Vendemmia: Manuale e meccanica



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
 Abbinamenti: Sugeriamo di azzardare e abbinarlo con piatti etnici, perfetto per accompagnare ricette tipiche della cucina vegana, verdure grigliate e insalate delicate.

CERTIFICAZIONI



CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).
 Grado alcolico: 11 % vol.
 Zuccheri: 14 g/l



DECUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi.
 Olfatto: Fruttato con ricordi di mela gialla e pera.
 Gusto: Fresco, armonico, di buon corpo, lungo e persistente.