



ZHARPI

Biologico e vegano
Prosecco DOC Treviso Brut

Zharpì prende il nome dal dialetto trevigiano žharpir, “potare la vite”, richiamo diretto alla terra e alla cura del vigneto.

Questo Prosecco DOC Brut biologico si riconosce per i profumi di fiori bianchi di campo e mela verde.

Al palato, le bollicine morbide offrono un sorso pieno, leggermente acidulo e asciutto, ideale per chi cerca autenticità e leggerezza in ogni calice.



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



VIGNA

Suolo: Di origine alluvionale
Età dei vigneti: 6 - 15 anni
Sistema di allevamento: Cappuccina
Vendemmia: Manuale



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Sugeriamo di abbinarlo a ricette tipiche della cucina vegana e vegetariana. Ideale con risotti e lasagne di verdure.

CERTIFICAZIONI



VEGAN



CANTINA

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



DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Olfatto: Note di mela verde e fiori bianchi di campo.
Gusto: Armonico, minerale, di buon corpo.