



CANAH

Bio und Vegan

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCC
Brut**

Canah entsteht aus den Glera Trauben aus Refrontolo, um deren Einzigartigkeit, Qualität und Natürlichkeit zum Ausdruck zu bringen. Canah umhüllt den Gaumen mit Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten und bietet einen würzigen Geschmack mit lang anhaltendem Abgang. Die Harmonie zeigt sich in jedem Detail und begleitet den Alltag mit einer Eleganz, die seine authentischste Identität zum Ausdruck bringt.



Bezeichnung: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCC
Typ: Spumante Brut
Rebsorten: Glera
Anbaugebiet: Refrontolo - Treviso



IM WEINBERG

Boden: Moränenhügel, mittelkörnig, kalkhaltig
Alter der Rebstöcke: 15 - 40 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz, doppelt gekippt
Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Hervorragend als Aperitif und als Wein für das ganze Menü. Passt ausgezeichnet zu Risotto, Weichtieren und Krustentieren.

ZERTIFIZIERUNGEN



VEGAN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weissweinproduktion mit Gärung bei niedriger Temperatur und Schaumweinbereitung nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Zucker: 8 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Aroma: Blumig, ausgeprägte Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten.
Geschmack: Würzig, harmonisch und anhaltend.