



SGÀJO

Bio und Vegan

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Frisch, brillant und lebendig – Sgàjo, ein Dialektwort, das „schlau und überschwänglich“ bedeutet, ist ein delikater und aromatischer Extra Dry. Er war der erste biologische Prosecco DOC von Perlage, der ab der Lese 2012 auch als vegan zertifiziert wurde. Leicht und duftig ist er ein vielseitiger Wein: perfekt als Aperitif oder zu allen Gängen, der die einfache und unmittelbare Freude der Ebene von Treviso vermittelt.



Der erste vegan
zertifizierte Prosecco DOC
Jahr: **2012**

Certified



Corporation

Bezeichnung: Prosecco DOC Treviso

Typ: Spumante Extra Dry

Rebsorten: Glera

Anbaugebiet: Provinz Treviso



IM WEINBERG

Boden: Alluvialboden

Alter der Rebstöcke: 6 - 15 Jahre

Erziehungssystem: Sylvoz, doppelt umgelegtes System

Lese: von Hand und maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Speisenempfehlungen: Wir empfehlen, etwas Neues auszuprobieren und ihn zu ethnischen Gerichten zu servieren – er passt perfekt zu typischen veganen Gerichten, gegrilltem Gemüse und leichten Salaten.



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Ein Weisswein, der bei niedriger Temperatur vergoren und nach der Martinotti-Methode (Charmat) zur Perlage gebracht wurde.

Alkoholgehalt: 11 % vol.

Zucker: 14 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Aroma: Fruchtig mit Noten von gelbem Apfel und Birne.

Geschmack: Harmonisch, mineralisch, vollmundig.

ZERTIFIZIERUNGEN

