



ZHARPI

Bio und Vegan
Prosecco DOC Treviso Brut

Zharpi hat seinen Namen vom trevisanischen Dialektwort „žharpir“, was so viel wie „die Rebe beschneiden“ bedeutet – ein direkter Verweis auf das Land und die Pflege des Weinbergs. Dieser biologische Prosecco DOC Brut zeichnet sich durch Aromen von weißen Wildblumen und grünem Apfel aus. Am Gaumen sorgen die weichen Perlen für einen vollen, leicht säuerlichen und trockenen Geschmack, ideal für alle, die in jedem Glas Authentizität und Leichtigkeit suchen.



Bezeichnung: Prosecco DOC Treviso
Typ: Spumante Brut
Rebsorten: Glera
Anbaugebiet: Provinz Treviso



IM WEINBERG

Boden: Schwemmlandboden
Alter der Rebstöcke: 6 - 15 Jahre
Erziehungssystem: Capuccina-Erziehung
Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Wir empfehlen, ihn zu typischen Gerichten der veganen und vegetarischen Küche zu servieren. Ideal zu Risotto und Gemüselasagne

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Ein Weißwein, der bei niedriger Temperatur vergoren und nach der Martinotti-Methode (Charmat) zur Schaumbildung gebracht wurde.
Alkoholgehalt: 11 % vol.
Zucker: 8 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Aroma: Noten von grünem Apfel und weißen Wiesenblumen.
Geschmack: Harmonisch, mineralisch, vollmundig.