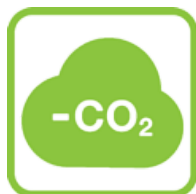


PERLAGE

— WINERY —



Riduzione delle emissioni di anidride carbonica

Monitoriamo le emissioni di CO₂ in vigneto e in cantina, derivanti dal processo produttivo, e quelle indirette causate dalla produzione del materiale grezzo, dai servizi (come il trasporto) e dall'uso dell'elettricità.



Riduzione dell'uso di acqua in vinificazione

Gestiamo l'utilizzo di acqua in cantina, durante i processi di vinificazione.



Utilizziamo l'energia del Sole

Abbiamo installato pannelli solari che assorbono energia e convertono la luce solare in elettricità. L'energia sostenibile è utilizzata nei processi di vinificazione e imbottigliamento.



Bottiglie e packaging riciclabile

Il vetro è riciclabile al 100% mantenendo purezza e qualità. Inoltre riduciamo le emissioni e l'utilizzo di energia.



Certificato Vegan

Il marchio "A.V.I. LABEL VEG" viene rilasciato esclusivamente dall'A.V.I. (associazione vegetariana italiana) ai prodotti aventi i requisiti imposti dal disciplinare dall'Associazione vegetariana europea. Garantisce la totale assenza di ingredienti di origine animale (no carne, no pesce, no latte, no uova, no miele) sia nel prodotto che nel packaging.