



SGÀJO

Biologico e vegano
Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Fresco, brillante e vivace, Sgàjo — termine dialettale che significa "scaltro ed esuberante" — è un Extra Dry delicato e aromatico.
È stato il primo Prosecco DOC biologico di Perlage certificato vegano, a partire dalla vendemmia 2012.
Leggero e fragrante, è un vino versatile: perfetto come aperitivo o a tutto pasto, capace di trasmettere la gioia semplice e immediata della pianura trevigiana.

1° Prosecco DOC certificato Vegano
Anno: **2012**

Certified B Corporation

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

VIGNA
Suolo: Di origine alluvionale
Età dei vigneti: 6 - 15 anni
Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia: Manuale e meccanica

SERVIZIO
Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Suggeriamo di azzardare e abbinarlo con piatti etnici, perfetto per accompagnare ricette tipiche della cucina vegana, verdure grigliate e insalate delicate.

CERTIFICAZIONI

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

CANTINA
Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).
Grado alcolico: 11 % vol.
Zuccheri: 14 g/l

DEGUSTAZIONE
Vista: Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi.
Olfatto: Fruttato con ricordi di mela gialla e pera.
Gusto: Fresco, armonico, di buon corpo, lungo e persistente.