




# ZHARPÌ

Biologico e vegano
**Prosecco DOC Treviso Brut**

Zharpì prende il nome dal dialetto trevigiano žharpir, “potare la vite”, richiamo diretto alla terra e alla cura del vigneto.
Questo Prosecco DOC Brut biologico si riconosce per i profumi di fiori bianchi di campo e mela verde.
Al palato, le bollicine morbide offrono un sorso pieno, leggermente acidulo e asciutto, ideale per chi cerca autenticità e leggerezza in ogni calice.

Certified B Corporation

**Denominazione:** Prosecco DOC Treviso
**Tipologia:** Spumante Brut
**Uve:** Glera
**Area:** Provincia di Treviso

## VIGNA
**Suolo:** Di origine alluvionale
**Età dei vigneti:** 6 - 15 anni
**Sistema di allevamento:** Cappuccina
**Vendemmia:** Manuale

## SERVIZIO
**Temperatura di servizio:** 8 - 10 °C
**Abbinamenti:** Suggeriamo di abbinarlo a ricette tipiche della cucina vegana e vegetariana. Ideale con risotti e lasagne di verdure.

## CERTIFICAZIONI

VEGAN

## CANTINA
**Vinificazione:** In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).
**Grado alcolico:** 11 % vol.
**Zuccheri:** 8 g/l

## DEGUSTAZIONE
**Vista:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
**Olfatto:** Note di mela verde e fiori bianchi di campo.
**Gusto:** Armonico, minerale, di buon corpo.