



Addio Cugghiuna



VEGAN



Italia

NOSTRESS



Cuvée Vino Spumante Brut Biologico Vegano confezione da 6 bottiglie

Cod. NOSTRESS-BOX

Prodotto nella zona di Treviso dall'azienda Perlage Winery con metodo biologico secondo il Regolamento CE 834/2007 e conforme allo standard DTP107 - "Qualità Vegetariana".

Denominazione: Cuvée Vino Spumante
Tipologia: Brut
Uve: Uve a bacca bianca coltivate secondo i metodi biologici
1° anno di produzione: 2017
Area: Italia

in vigna

Suolo: franco argilloso mediamente calcareo poco profondo
Altimetria ed esposizione: 50 - 250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti: 6 - 15 anni
Resa delle uve: 180 q.li/ha
Sistema di allevamento: cappuccina
Vendemmia: manuale

in cantina

Vinificazione: vinificazione in bianco, spumantizzato usando il metodo Charmat-Martinotti
Grado alcolico: 11% vol.
Zuccheri: 10 g/l

in servizio

Abbinamenti consigliati: perfetto come aperitivo, adatto ad accompagnare primi piatti leggeri o a base di pesce

in degustazione

Vista: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto: frutta tropicale (mango, papaya, ananas) con note delicate di fiori bianchi
Gusto: equilibrato, sapido e persistente, di facile beva

vegano

Spumante vegano: Per illimpidire il vino normalmente si utilizzano coadiuvanti a base di caseina o di albumina). Nei vini vegani questi vengono sostituiti da estratti di origine vegetale (pianta del pisello)

misure e peso dell'articolo

Misure: Altezza 34 cm; Largh 25 cm; Lungh 17 cm.
Peso: 8 kg.
Capacità: 750 ml. cad

