



NOSTRESS



Cuvée Vino Spumante Brut Biologico Vegano

Cod. NOSTRESS

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
Primo 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 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

in servizio

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

vegano

Spumante vegano:	Per illimpidire il vino normalmente è consentito l'utilizzo di coadiuvanti a base di caseina o di albumina (derivati animali). Nei vini vegani questi vengono sostituiti da estratti di origine vegetale (pianta del pisello)
-------------------------	---

misure e peso dell'articolo

Misure:	Altezza 40 cm; Diametro 10 cm
Peso:	2.150 g.
Capacità:	1500ml.

