





BRUT GREEN VEGAN

UVAGGIO/BLEND: Chardonnay (70,5%), Pinot bianco (27%), Pinot nero (2,5%)

VIGNETI/VINEYARDS: tutti i vigneti aziendali/all of our vineyards

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest/**ORIENTATION:** south, south-west facing

ALTIMETRIA/ALTITUDE: 180-230 m slm/above sea level

TIPOLOGIA SUOLI: morenico e fluvio-glaciale

SOIL TYPES: moraine and fluvial-glacial origin

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

GROWING SYSTEM: spurred cordon

DENSITÀ D'IMPANTO: 5.500 ceppi/ha

PLANTING DENSITY: 5.500 vine stocks per hectare

PRODUZIONE PER ETTARO/PRODUCTION PER HECTARE: 95 q.li

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 16 agosto al 3 settembre

HARVEST DATE: from 16th August to 3rd September

ANNATA/VINTAGE: 2010

RACCOLTA: manuale in cassetta

HARVEST: our grapes are hand-picked and placed in small cases

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione in inox

VINIFICATION: soft pressing, fermentation in stainless steel tanks

AFFINAMENTO VINI BASE: in inox per 8 mesi

BASE WINES AGEING: 8 months in stainless steel tanks

IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma: 2 maggio 2011

BOTTLING: or tirage to become sparkling: 2nd May 2011

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE: 50 mesi/months

SBOCCATURA: da luglio 2015/**DISGORGEMENT:** since July 2015

DOSAGGIO/DOSAGE: 6 g/l (brut)

LOTTO IDENTIFICATIVO/ BATCH IDENTIFICATION NUMBER: Q5010

PRODUZIONE/PRODUCTION: 5.000 bottiglie/ bottles

PARTICOLARITÀ: ottenuto nel rispetto della filosofia vegan

DISTINCTIVE FEATURES: produced according to the rules of Vegan philosophy

ABBINAMENTI: aperitivi, verdure spadellate, ricette a base di tofu, ricette a base di seitan

FOOD PAIRINGS: aperitifs, pan-tossed vegetables, tofu and seitan specialities

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO N° 40343

CONFORME ALLO STANDARD DTP 107 "QUALITÀ VEGETARIANA"

PRODUCT CERTIFICATION N° 40343

IN COMPLIANCE WITH DTP 107 STANDARD ON "VEGETARIAN QUALITY"