



Veganuary: 8 vini vegan, bio e senza solfiti aggiunti



- [Home](#)
- [Wine](#)

VINO VEGANO

17 gennaio 2023 | 16.38

LETTURA: 4 minuti

Sono 629.000 i partecipanti che scelgono per tutto il mese di gennaio una dieta “plant based”, “cruelty free”, 100% vegetale.

Veganuary è la sfida annuale iniziata nel 2014 e organizzata da un'associazione no-profit britannica che per il mese di gennaio incoraggia le persone a seguire uno stile di vita vegano. Vegan si per 31 giorni, ma senza rinunciare a un buon calice di vino, nel pieno rispetto di una alimentazione vegetale. Si parla di vino vegano riferendosi a quel vino realizzato senza l'utilizzo di prodotti o derivati di origine animale in tutte le fasi di produzione, un'alternativa che si sta abbondantemente diffondendo. Sono diverse le aziende che preferiscono usare coadiuvanti di origine vegetale e minerale per purificare e chiarificare i loro vini incontrando il favore di consumatori vegani oltranzisti.

I nostri suggerimenti per 8 modernissimi vini vegani certificati, simbolo di qualità e tradizione.

Insieme Nero d'Avola Sicilia DOC 2021 Santa Tresa

Insieme di Santa Tresa è un Nero d'Avola bio, vegan, prodotto senza l'aggiunta di solfiti, pratica enologica ancestrale ma allo stesso tempo moderna indirizzata alla ricerca di un vino totalmente naturale. Il nome Insieme deriva da una collaborazione nata nel 2010 con una cantina Sudafricana che già produceva vini senza solfiti aggiunti. Le uve vengono raccolte a mano a perfetta maturazione e portate in cantina in piccoli contenitori per preservare al meglio la loro integrità. Durante tutta la fase della vinificazione fino all'imbottigliamento non vengono aggiunti solfiti. Calice rosso rubino intenso, è un sorso morbido al palato, piacevole alla beva. Il bouquet è fresco con frutti a bacca rossa.





Amets Prosecco

In lingua Basca "Amets" significa sogno, ed è questo il nome che l'ex campione di ciclismo Marzio Bruseghin (terzo gradino del podio al Giro d'Italia 2008) ha scelto per i suoi vini biologici e vegani. Il Prosecco Doc Treviso Brut Vegan colpisce per i delicati profumi fruttati che ricordano la pesca bianca, le note agrumate a cui si affiancano le sensazioni balsamiche. Palato fresco con un'interessante componente sapida, nasce nelle Prealpi Trevigiane, in un anfiteatro verde dal forte impatto scenografico a 430 m. s.l.m.. Qui il campione di ciclismo ha realizzato il sogno che aveva da bambino: fare l'agricoltore.



Nero D'avola "Nostru" 2021 Azienda Agricola Cortese

Vegan, bio e senza solfiti aggiunti per il Nero d'Avola Sicilia Doc "Nostru, Senza Solfiti Aggiunti, di Azienda Agricola Cortese. Un vino dalla trama unica e dal bouquet fresco con tipiche note di frutta a bacca rossa. In bocca corpo e rotondità contribuiscono a dare piacevolezza alla beva. La sua consistenza unica permette al vitigno di esprimere a pieno le sue caratteristiche. Un sorso che parla la lingua del territorio in cui nasce, quello di Vittoria, nella Sicilia sud orientale.





Franciacorta Vegan Quadra

Brut Vegan è la sintesi della filosofia di Quadra Franciacorta, l'azienda diretta da Mario Falcetti, una visione che guarda all'essenza. Il Franciacorta Brut Vegan si rivolge a un consumatore attento, evoluto e sensibile che non rinuncia alla costante ricerca di qualità e innovazione. Ottenuto da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero coltivate e raccolte nelle vigne della tenuta, viene affinato per oltre 60 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti. Ideale come aperitivo e per accompagnare i piatti della tradizione vegana.



Sauvignon Blanc 2021 Château Timberlay

Arriva da Bordeaux, dal cuore di una delle aree vinicole più prestigiose al mondo, il Sauvignon Blanc vegan firmato Château Timberlay. Con i suoi sentori e la sua piacevole freschezza si sposa con tutti i piatti a base di verdure, dai primi alle insalatone, passando per creme, vellutate e zuppe. Colore giallo dorato, si rivela al naso complesso e varietale. Il bouquet è elegante, fine ed espressivo. Il palato, ben equilibrato, esprime vivacità su note di frutta esotica e agrumi.





Spumante Prosecco Superiore DOCG Cantina Pizzolato

Una scelta di vita biologica e vegan indirizzata da sempre verso un futuro green. Cantina Pizzolato ha voluto per sé stessa, sin dal 1991, un approccio sano e corretto dei metodi agricoli e di cantina per vini di grande qualità. Lo spumante Prosecco Superiore fa parte della linea Collezione di Famiglia, espressione della storia di questa cantina. Vinificato con uve biologiche provenienti dalla zona delle colline di Valdobbiadene, patrimonio Unesco, ha profumi intensi fruttati e floreali.



Barbera Poderi Luigi Einaudi 2021

È vegan friendly la Barbera 100%, Langhe DOC di Poderi Einaudi, Dogliani, grandi vini che la raccontano la storia del primo Presidente della Repubblica Italiana. Una barbera della tradizione piemontese con un ottimo rapporto qualità prezzo. Rosso rubino brillante, ha un naso vinoso che profuma di piccoli frutti rossi e ciliegie succose. Bocca ampia, dalla bella trama tannica e una giusta persistenza.





Caeles Grillo Firriato 2021, Vino Biologico DOC Sicilia

Certificato biologico e vegano, Caeles di Firriato è Grillo in purezza della Tenuta di Borgo Guarini, nell'agro trapanese. Fresco e rotondo, dal bouquet di grande personalità, esprime fragranze esotiche, frutto della passione e pompelmo rosa. Un vino che testimonia l'unicità di un territorio nella sua peculiarità di biologico e vegano.



Adnkronos - Vendemmie

