

## **A PORDENONE SI PRESENTA IL PRIMO FRANCIACORTA VEGAN**

Sarà presentato a Pordenone il primo Franciacorta e il primo metodo classico Vegan. Quadra, l'azienda guidata dal direttore Mario Falcetti, farà conoscere il suo Franciacorta Brut Green Vegan in occasione di Cucinare, Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina in programma dal 13 al 16 febbraio 2016 alla Fiera di Pordenone.

Dal 13 al 16 febbraio (dalle 11.30 alle 14.30), all'interno del programma di Cucinare, l'enologo Mario Falcetti parlerà della storia e delle caratteristiche di questo innovativo vino, nato da una lunga ricerca e sperimentazione.

Per Quadra, e per Mario Falcetti, Brut Green Vegan è l'ultima frontiera dell'innovazione in ambito enologico. Una serie di scelte coraggiose e un modo di operare senza l'uso di prodotti di derivazione animale hanno trasformato questo vino in una visione: un modo di produrre che rivolge un'attenzione particolare all'ambiente e che si traduce in una produzione a basso impatto in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.

**FONTE: Gheusis Srl**