



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO ROSSO IN BAG IN BOX DA 3 lt.

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Blend di uve rosse – Italia



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica. La fermentazione avviene a contatto tra vinacce e mosto per 6-10 giorni al fine di dare corpo e colore al vino. Affinamento in acciaio.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 11% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 5 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso con tonalità vivaci.

Profumo intenso e vinoso.

Sapore asciutto, giustamente tannico e sapido.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: servire sui 15°-18°C.

Abbinamenti: ideale a tutto pasto, ottimo con i piatti della dieta mediterranea.

FORMATI:

3 lt

CURIOSITÀ:

Grazie al sistema di confezionamento sottovuoto e alla valvola ad alta tenuta, la freschezza del vino è garantita. Dotato di pratico rubinetto salvagoccia.



La Cantina Pizzolato SRL SB

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166

welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

RED WINE BAG IN BOX - 3 lt.

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Blend of red grapes – Italy



WINEMAKER'S NOTES:

Classic red vinification. Fermentation takes place through the contact of pomace and must for 6-10 days in order to give body and color to the wine. Aging in steel.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 11% vol.

Residual sugar: around 5 gr/lt

Total Acidity: around 5.3 gr/lt

So2: around 60 mg/lt

ORGANOLEPTIC NOTES:

Red color with bright shades.

Intense and vinous bouquet.

Dry, rightly tannic and savory flavor.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served between 15°-18°C.

Food pairings: ideal for all meals, excellent with Mediterranean dishes.

SIZES AVAILABLE:

3 lt

ADDITIONAL NOTES:

Thanks to the vacuum packaging system and the high-tightness valve, the freshness of the wine is guaranteed. Equipped with a practical drip tap.

