



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

GRAPPA PROSECCO del NONNO GINO

GRAPPA BIOLOGICA E VEGAN CERTIFICATA

Veneto



INGREDIENTI:

100% vinacce di uve Glera atte a Prosecco DOC biologico.

NOTE DEL DISTILLATORE:

La grappa giovane bio si ottiene dalla distillazione con alambicchi di rame e di vinaccia di uve Glera. La grappa selezionata esce dalla distillazione a circa 78/80 gradi di volume, si procede quindi alla riduzione della gradazione a 40° con aggiunta di acqua. Successivamente viene fatta la refrigerazione fino ad una temperatura di -2/-3°C e, contemporaneamente, si procede alla filtrazione del prodotto. La grappa viene poi lasciata riposare in cisterne di acciaio per circa una settimana e quindi viene imbottigliata e confezionata.

La grappa è l'espressione di una cultura e di una tradizione millenaria che consiste nell'estrazione di ciò che di buono ancora vi è nei residui della lavorazione del vino come le vinacce che, nelle abili mani dei maestri distillatori, diventano materie prime di qualità da nobilitare sapientemente per la produzione della nostra acquavite nazionale. La grappa è un distillato unico nel suo genere. Italiana per legge, nome e tradizione.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 40% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore cristallino
Profumo intenso e caratteristico.
Sapore delicato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Temperatura di servizio: da servire a 10°C-12°C.
Abbinamenti: perfetta in momenti di meditazione, a fine pasto, eventualmente con il caffè. In cucina, può essere usata per creare raffinati fondi di cottura o per preparare alcune creme dolci aromatiche.

FORMATI:

500 ml

Il contenuto di alcool è elevato: consumare responsabilmente.





PIZZOLATO
ORGANIC WINE

GRAPPA PROSECCO del NONNO GINO

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED GRAPPA

Veneto region



INGREDIENTS:

100% pomace of Glera grapes suitable for organic Prosecco DOC.

WINEMAKER'S NOTES:

The young organic grappa is obtained from the distillation of the organic Glera grapes pomace, through the use of coppery alembic stills. The resulting grappa has 78/80 alcohol by volume degrees and therefore the alcohol content is reduced, adding water, up to 40%. Subsequently, refrigeration is carried out up to a temperature of -2 / -3 °C and, at the same time, the product is filtered. The grappa is then left to rest in steel tanks for about a week and finally is bottled and packaged.

Grappa is the expression of a culture and a thousand-year-old tradition, consisting in the extraction of the quality leftovers coming from the wine production, such as the pomace. Through the skilled hands of master distillers, all the leftovers become high quality raw materials to be skillfully ennobled to produce our national spirit. Grappa is one of a kind. Italian by law, name and tradition.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 40% vol.

ORGANOLEPTIC NOTES:

Crystalline color
Intense and characteristic aroma.
Delicate flavor.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served at 10°C -12°C.

Food pairing: it is perfect in moments of meditation, at the end of a meal, possibly with coffee. It can be used to create refined cooking stocks or to prepare some aromatic sweet creams.

SIZES AVAILABLE:

500 ml

High alcoholic content: drink responsibly.



La Cantina Pizzolato SRL SB

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – Tax Code and VAT No.: 04696960261 – Tel: 0422928166
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com