



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

LIQUORE A BASE DI LIMONI

LIQUORE BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Italia



INGREDIENTI:

Alcool, estratto di scorze di limoni da agricoltura biologica, zucchero.

NOTE DEL DISTILLATORE:

Le scorze dei limoni vengono messe a macerare con l'alcool per circa un mese. Una volta terminato il tempo di macerazione, si porta il composto ad ebollizione e si unisce lo zucchero. Dopo un altro periodo di riposo, si filtra il composto ottenuto eliminando le bucce e gli eventuali residui.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 30% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo intenso.
Profumo intenso e fresco di limone.
Sapore delicato, dolce e armonico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Temperatura di servizio: da servire a 6°C- 8°C.
Abbinamenti: ideale come digestivo a fine serata.

FORMATI:

500 ml

Il contenuto di alcool è elevato: consumare responsabilmente.





PIZZOLATO
ORGANIC WINE

ORGANIC LEMONS LIQUOR

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED LIQUOR

Italy



INGREDIENTS:

Alcohol, lemon peels extract coming from organic farming, sugar.

WINEMAKER'S NOTES:

The lemon peels are macerated through alcohol for almost a month. Once the period of maceration is completed, the mixture is boiled and the sugar is added. After a resting period, the obtained mixture is filtered and the skins and the possible residuals are removed.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 30% vol.

ORGANOLEPTIC NOTES:

Intense yellow colour.

Intense and crisp lemon perfume.

Delicate, sweet and harmonious flavor.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served at 6°C- 8°C.

Food pairings: ideal as a digestive drink.

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