



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## PROSECCO DOC TREVISO VINO FRIZZANTE – *Legatura a spago*

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera atte a DOC - Treviso



### NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una pressatura soffice e una tradizionale vinificazione in bianco, fermentando a basse temperature per preservare la qualità delle uve. In un secondo momento viene attuata la presa di spuma in autoclavi per circa 20 gg. Atm. 2,5.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 10.5% vol.

*Residuo Zuccherino:* attorno ai 10 gr/lit.

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo armonico, con note delicate di fiori d'acacia e scorze di limone.

Sapore fresco, delicato con ricordi di fiori bianchi e pera, piacevolmente acidulo.

### NOTE DEL SOMMELIER:

*Temperatura di servizio:* da servire a 6°C-8°C.

*Abbinamenti:* facile da bere. Ottimo da aperitivo ma anche perfetto compagno da pasto quotidiano.

### FORMATI:

200 ml | 375 ml | 750 ml



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

## FIZZY PROSECCO DOC TREVISO

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Glera Grapes – Treviso province



### WINEMAKER'S NOTES:

The first phase includes a soft pressing and a traditional vinification, keeping the temperature between 15-17° C to preserve the quality. In a second step the natural fermentation is performed in stainless steel tanks at controlled temperature for at least 20 days. Atm. 2.5.

### WINE CHEMISTRY:

ABV: 10.5% vol.

Residual sugar: around 10 gr/lt.

### ORGANOLEPTIC NOTES:

Straw yellow colour with greenish and brilliant hues.

Harmonious, with notes of acacia flowers.

Fresh, rustic, delicate with hints of golden apple.

### SOMMELIER'S NOTES:

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

*Food pairing:* easy to drink. Excellent as aperitif and to pair light dishes. It perfectly matches with fresh salads, vegan sushi and sashimi, vegetable omelettes and risotto. Ideal also with some light vegetables soups.

### SIZES AVAILABLE:

200 ml | 375 ml | 750 ml



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