



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

“IL BARBAROSSA” MALANOTTE DEL PIAVE DOCG

ANNATA 2019

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Raboso Piave – a Nord della provincia di Treviso



NOTE DELL'ENOLOGO:

In rosso classica per l'80% delle uve, mentre il restante 20% viene fatta appassire su cassette di legno per circa 90 gg. Il vino assemblato riposa per circa 24 mesi in botti di rovere e barrique; seguiti da un affinamento di 6 mesi in bottiglia. Il MALANOTTE DOCG deve essere commercializzato dopo almeno 36 mesi di affinamento a partire dal 1° Novembre dell'annata di vendemmia.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 14% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 4 gr/lit.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino tendente al granato.

Vino dai profumi molto eleganti e complessi che sprigionano sentori di marasca e ciliegia. Ricorda il cacao e i frutti di bosco. I profumi approfondiscono poi anche sentori speziati di pepe, liquirizia.

Vino intenso, pieno e corposo con un'adeguata acidità che richiama alla memoria la tipicità dell'uva Raboso da cui deriva.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 16°C-18°C.

Abbinamenti: adatto ai piatti succulenti. Ottimo vino da meditazione, da provare con il cioccolato. Ideale per offrire un'esperienza unica ai vostri commensali. Vino longevo.

FORMATI:

750 ml





PIZZOLATO

ORGANIC WINE

“IL BARBAROSSA” MALANOTTE DEL PIAVE DOCG

2019 VINTAGE

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE



WINEMAKER'S NOTES:

To produce this wine, we follow a classic red vinification for 80% of the grapes, while the remaining 20% is left to dry on wooden crates for about 90 days. The assembled wine rests for about 24 months in oak barrels and bariques; followed by an aging of 6 months in the bottle. MALANOTTE DOCG must be marketed after at least 36 months of aging starting from November 1st from the harvest year.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 14% vol.

Residual sugar: around 4 gr/lit.

ORGANOLEPTIC NOTES:

Ruby red color tending to garnet.

Wine with very elegant and complex aromas that release hints of morello cherry and cherries. Remember cocoa and berries. The aromas also deepen spicy hints of pepper, licorice.

Intense and full-bodied wine with adequate acidity that recalls the typicality of the Raboso grape from which it derives.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served at 16°C-18°C.

Food pairing: ideal with succulent dishes. Excellent meditation wine, to try with chocolate. Perfect for offering a unique experience to your diners.

SIZES AVAILABLE:

750 ml



La Cantina Pizzolato SRL SB

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – Tax Code and VAT No.: 04696960261 – Tel: 042292816
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com