



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

CHARDONNAY DOC VENEZIA

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uva Chardonnay - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane un adeguato periodo a contatto con i lieviti per estrapolarne i migliori profumi.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 2 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino.

Vino dal profumo fruttato, maturo, floreale ricorda il tiglio e il geranio, con evidenti sentori di mandorle tostate, fieno secco e crosta di pane.

Vino invitante, discreto e morbido con un'acidità equilibrata.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 12°C-14°C.

Abbinamenti: ideale con piatti light vegetariani e/o vegani come insalate estive o risotti e zuppe raffinate di verdure.

FORMATI:

750 ml

NOTE DEL PRODUTTORE:

"Biologico per noi è una scelta di vita, una responsabilità che ispira ogni aspetto della nostra realtà. La linea BACK TO BASIC rappresenta l'essenza dell'identità aziendale: ridurre al minimo l'impatto dell'intera filiera del vino sull'ambiente. Le uve certificate bio e vegan provengono dai vigneti della azienda agricola di proprietà. La bottiglia è in vetro 94% riciclato. Il tappo in sughero 100% sostenibile, così come la capsula e l'imballo del cartone, deriva da materiale di riciclo. L'etichetta è ottenuta dagli scarti dell'industria del cotone ed è impiegato il minor inchiostro possibile."

Settimo Pizzolato



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

CHARDONNAY VENEZIA DOC

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Chardonnay grapes – Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

Classic white vinification. Fermentation takes place at a controlled temperature in steel tanks. At the end of the alcoholic fermentation the wine remains an adequate period in contact with the yeasts to extrapolate the best aromas.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 12% vol.

Sugar residual: around 2 gr/ltr

ORGANOLEPTIC NOTES:

Straw yellow color.

A wine with a fruity, ripe, floral aroma, reminiscent of lime and geranium, with evident hints of toasted almonds, dry hay and bread crust.

Inviting, discreet and soft wine with a balanced acidity.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served at 12°C-14°C.

Food pairing: ideal with light vegetarian and/or vegan dishes such as summer salads or risottos and refined vegetable soups.

SIZES AVAILABLE:

750 ml

PRODUCER'S NOTES:

*"Organic for us is a choice of life, a responsibility that inspires and guides every aspect of our production chains. The **new BACK TO BASIC Wines line** represents the essence of our corporate identity and our sustainable choices: our organic, genuine and residue-free wines, of this line come from healthy grapes deriving from our farm of Villorba. Also, their "dress" has a green footprint: a 100% recycled glass bottle, with recycled cork and a label in natural paper with reduced use of ink".*

Settimo Pizzolato

