



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

MANZONI BIANCO DOC PIAVE

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Manzoni Bianco - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Il Manzoni Bianco è un vitigno creato dal prof. Manzoni della scuola enologica di Conegliano nel 1930 con l'incrocio di Riesling Renano e Pinot Bianco.

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene per il 10% in botti di legno. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane un adeguato periodo a contatto con i lieviti per estrapolare i migliori profumi.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 13% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 2 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino intenso.

Profumo complesso, minerale, con note di fiori di acacia. Fruttato con sentori di pesca, susina, albicocca, ananas.

Sapore caldo, elegante con note aromatiche e minerali. Raffinato.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: aperitivo interessante; ideale con zuppe, risotti, primi e secondi leggeri. Ottimo anche come fine serata.

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

MANZONI BIANCO DOC PIAVE

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Manzoni Bianco grapes – Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

Manzoni Bianco is a vine created by prof. Manzoni of the Conegliano wine school in 1930 with the crossing of Riesling Renano and Pinot Bianco.

Classic white vinification. Fermentation takes place for 10% in wooden barrels. 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: 13% vol.

Residual sugar: around 2 gr/lt

ORGANOLEPTIC NOTES:

Intense straw yellow color.

Complex, mineral bouquet with notes of acacia flowers. Fruity with hints of peach, plum, apricot, pineapple.

Warm, elegant flavor with aromatic and mineral notes. Refined wine.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: interesting aperitif; ideal with soups, risottos, light first and second courses. Also excellent as an end of the evening.

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** 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



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