



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Pinot Grigio - Veneto



### NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termo condizionati. Al termine della fermentazione alcolica, il vino rimane a contatto con i lieviti per un adeguato periodo, per estrapolare 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 con evidenti sentori di mandorle tostate, fieno secco e mallo di noce.

Vino vellutato, morbido, con acidità equilibrata.

### NOTE DEL SOMMELIER:

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

*Abbinamenti:* aperitivo interessante. Ottimo con primi e secondi leggeri, con frittate agli aromi dell'orto, con le zuppe di verdure, crema di ceci e zucchine e con sushi vegano.

### FORMATI:

375 ml | 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

## PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

ORGANIC & VEGAN CERTIFIED WINE

Pinot Grigio grapes – Veneto region



### WINEMAKER'S NOTES:

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

### WINE CHEMISTRY:

ABV: 12% vol.

Sugar residual: around 2 gr/ltr

### ORGANOLEPTIC NOTES:

Straw yellow color.

Fruity-scented wine with evident hints of toasted almonds, dry hay and walnut husk. Velvety, soft wine, with balanced acidity.

### SOMMELIER'S NOTES:

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

*Food pairing:* interesting aperitif. Excellent with light first and second courses, with omelets with garden aromas, with vegetable soups, chickpea and zucchini cream and with vegan sushi.

### SIZES AVAILABLE:

375 ml | 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 **DOC 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*



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