



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

PINOT NERO DOC VENEZIA

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Pinot Nero – Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Questo vino viene prodotto seguendo una vinificazione in rosso classica. Le uve raccolte a mano vengono diraspate e pigiate. A seguire avviene l'innesto dei lieviti selezionati che consentirà l'avvio della fermentazione alcolica per una durata di circa 4-5 giorni; nel frattempo si eseguono le operazioni di rimontaggio e follatura che favoriscono l'estrazione dei composti polifenolici, caratterizzanti questo vino. Dopo il periodo di macerazione, si effettua una pressatura soffice che consente di separare le vinacce dal vino: a questo punto, dopo una serie di travasi, il vino verrà affinato in serbatoi di acciaio fino al momento della filtrazione e si procederà alla fase di imbottigliamento.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12.5% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 2 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino scarico con una leggera sfumatura granata. Sentore che ricorda i frutti di bosco, la mora, la confettura di prugne con note di liquirizia. In bocca il vino è delicato, fruttato e tipicamente acidulo. Il suo tannino leggero gli dona un gusto pieno e piacevolmente lungo.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: primi piatti come risotti di struttura o con secondi di carne rossa o bianca.

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 NERO DOC VENEZIA

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Pinot Nero grapes – Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

This wine is produced following a classic red vinification. The hand-picked grapes are de-stemmed and crushed. This is followed by the grafting of selected yeasts which will allow the start of alcoholic fermentation for a duration of about 4-5 days; in the meantime, the pumping over and fulling operations are carried out which favor the extraction of the polyphenolic compounds, which characterize this wine. After the maceration period, a soft pressing is carried out which allows to separate the marc from the wine: at this point, after a series of decanting, the wine will be aged in steel tanks until the moment of filtration and we will proceed to the bottling phase.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 12.5% vol.

Sugar residual: around 2 gr/ltr

ORGANOLEPTIC NOTES:

Pale ruby red color with a slight garnet hue.

Aroma reminiscent of berries, blackberry, plum jam with notes of licorice.

In the mouth the wine is delicate, fruity and typically acidulous. Its light tannin gives it a full and pleasantly long taste.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: first courses such as structured risotto or with red or white meat main courses.

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 **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