



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

RABOSO IGT VENETO

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Raboso Piave – a Nord della provincia di Treviso



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica. La macerazione del mosto sulle vinacce ha una durata di 6-10 giorni al fine di ottenere un vino giovane e subito apprezzabile per la sua pronta beva.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 3 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino.

Sentore che ricorda i frutti rossi di bosco, la mora e la marasca.

Vino tipicamente acidulo, di media corposità.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: adatto ai piatti succulenti e tipici della cucina veneta. Si abbina perfettamente a salumi e formaggi tipici veneti.

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

RABOSO IGT VENETO

ORGANIC WINE AND VEGAN CERTIFIED

Raboso Piave grapes – in the North of Treviso's province



WINEMAKER'S NOTES:

Classic red vinification. The maceration of the must on the pomace lasts 6-10 days in order to obtain a young wine that is immediately ready to drink.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 12% vol.

Residual sugar: around 3 gr/ltr

ORGANOLEPTIC NOTES:

Red ruby color.

Scent that reminds wood red fruits, blackberry and Morello cherry.

Wine typically acidic, medium- bodied.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: suitable for succulent and typical dishes of Venetian cuisine. It matches perfectly with cold cuts and typical Venetian cheeses.

SIZES AVAILABLE:

750 ml

VINTAGE 2020 AWARDS:

GOLD LABEL in the category "Still red wines with designation of origin and geographical indication of the 2020 and 2019 vintages" at the 25th edition of Vinitaly Design International Packaging Competition 2021.

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

