



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE BRUT

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

*Uve Glera - Colline di Conegliano-Valdobbiadene*



### NOTE DELL'ENOLOGO:

L'uva viene pressata ed il mosto ottenuto viene lasciato decantare. Vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 14°C. Dopo la preparazione del vino base, viene indotta una seconda fermentazione in autoclave fino ad ottenere una pressione interna superiore alle 4.5 atm.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 11% vol.

*Residuo Zuccherino:* Brut

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Profumo armonico, fruttato con note di mela renetta.  
Sapore fresco, delicato, piacevolmente elegante. Perlage fine e persistente.

### NOTE DEL SOMMELIER:

*Temperatura di servizio:* da servire tra i 4°C-6°C.

*Abbinamenti:* ideale con antipasti misti ed antipasti di verdure.

### FORMATI:

750 ml



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

# SPARKLING PROSECCO DOCG BRUT PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

*Glera Grapes – Conegliano & Valdobbiadene hills*



## WINEMAKER'S NOTES:

The grapes are pressed and the obtained must is left to decant. Selected yeasts are added to the fermentation at a controlled temperature of about 14°C. After the preparation of the base wine, it is induced to a second fermentation in steel tanks until it reaches an internal pressure of about 4.5 atm. At the end it is filtered and bottled. 4.5 atm.

## WINE CHEMISTRY:

*ABV:* 11% vol.

*Residual sugar:* Brut

## ORGANOLEPTIC NOTES:

Brilliant straw yellow color with greenish reflections.  
Harmonious, fruity bouquet with notes of renett apple.  
Fresh, delicate, pleasantly elegant flavor. Persistent perlage.

## SOMMELIER'S NOTES:

*Serving temperature:* to be served at 4°C-6°C.

*Food pairing:* a wine perfect to pair with mixed starters and vegetable starters. Thanks to its versatility it is also ideal for the whole meal.

## SIZES AVAILABLE:

750 ml

