



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

SPUMANTE CHARDONNAY BRUT "FREDERIK"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Chardonnay - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

L'uva viene raccolta e pressata ed il mosto ottenuto viene lasciato decantare. Vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 14°C. Viene indotta poi la seconda fermentazione in autoclave per almeno 30 giorni, fino ad ottenere la pressione desiderata. Atm. superiori a 4.5.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12% vol.

Residuo Zuccherino: Brut

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo armonico, con note di fiori di acacia e mela gialla.
Sapore fresco, delicato, piacevolmente acidulo. Perlage fine e persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: accompagna aperitivi di tutti i tipi e buffet di ogni genere.

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 CHARDONNAY BRUT “FREDERIK”

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Chardonnay Grapes – Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

The grapes are harvested and pressed and the must obtained is left to decant. Selected yeasts are added for alcoholic fermentation at a controlled temperature of about 14 ° C. The second fermentation is then induced in an autoclave for at least 30 days, until the desired pressure is obtained. Atm. higher than 4.5.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 12% vol.

Residual sugar: Brut

ORGANOLEPTIC NOTES:

Brilliant straw yellow color with greenish reflections.
Harmonious bouquet, with notes of acacia flowers and yellow apple.
Fresh, delicate, pleasantly acidic flavor. Persistent perlage.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: a wine perfect to accompanies all kinds of aperitifs and buffets.

SIZES AVAILABLE:

750 ml



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