



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE EXTRA DRY "STEFANY"

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. 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: 11% vol.

Residuo Zuccherino: Extra dry

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo armonico, fruttato con note di fiori di campo e d'acacia.
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 come aperitivo, ma anche con zuppe di verdure e primi piatti delicati e leggeri. Ottimo in accompagnamento anche a biscotteria secca.

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 EXTRA DRY "STEFANY" CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

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: Extra dry

ORGANOLEPTIC NOTES:

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

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: a wine ideal as an aperitif, but also with vegetable soups and delicate and light first courses. Also excellent as an accompaniment to dry biscuits.

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