



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO SPUMANTE MOSCATO DOLCE "M-USE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Moscato – Italia



NOTE DELL'ENOLOGO:

Il mosto, ottenuto dalla pigiatura delle uve, viene introdotto nelle autoclavi dove avviene la fermentazione alcolica, seguendo il metodo Charmat. La temperatura è controllata per almeno 30 gg, fino ad ottenere una pressione interna di 4,5 atm.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 6.5% vol.

Residuo Zuccherino: Dolce

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo con riflessi dorati e brillanti.

Profumo fresco e invitante, armonico e penetrante con note floreali dolci e sentori di confettura a polpa gialla come la pesca.

Sapore vellutato, ottimo l'equilibrio tra l'acidità e la dolcezza tipica del vitigno. Perlage fine e persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: ideale per tutti i tipi di dessert e ottimo con i dolci cremosi al cucchiaio. Accompagna la frutta fresca affogata al cioccolato o con il gelato.

FORMATI:

200 ml | 750 ml

CURIOSITÀ:

M-USE è una nuova tipologia di bottiglia, creata seguendo un progetto di DESIGN SOSTENIBILE, in vetro leggero, nata con un nome dal duplice significato: essa richiama infatti sia la musa ispiratrice della bellezza e dell'arte sia il MULTI-USO che ne può derivare dopo il suo utilizzo. Il progetto avvalorava una combinazione vincente, quella del design e dei vari modi di riutilizzarla e darle un altro "abito", un'altra vita.

Visita il sito: www.pizzolatomuse.com



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 SWEET MOSCATO "M-USE"

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Moscato grapes – Italy



WINEMAKER'S NOTES:

The must, obtained by pressing the grapes, is introduced into the autoclaves where the alcoholic fermentation takes place, following the Charmat method. The temperature is controlled for at least 30 days, until an internal pressure of 4.5 atm is obtained.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 6.5% vol.

Residual sugar: Sweet

ORGANOLEPTIC NOTES:

Yellow color with golden and brilliant reflections.

Fresh and inviting bouquet, harmonious and penetrating with sweet floral notes and hints of yellow pulp jam such as peach.

Velvety flavor, excellent balance between acidity and sweetness typical of the grape. Fine and persistent perlage.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: ideal for all types of desserts and excellent with creamy and spoon desserts, ideal as an aperitif to accompany fresh fruit and chocolate or ice cream.

SIZES AVAILABLE:

200 ml | 750 ml

ADDITIONAL NOTES:

"M-USE" is a new type of bottle, created following a SUSTAINABLE DESIGN project, in light glass, whose name embodies a double meaning: it recalls both the inspiring muse of beauty and art and the MULTI-USE that can result after its use. The project supports a winning combination, that of design and the various ways of reusing it and giving it another "dress", another life.

Visit the website: www.pizzolatomuse.com



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