



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

SPUMANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA DRY "M-USE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Pinot Grigio – Italia



NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco, con una breve sosta del mosto sulle vinacce per preservare la qualità delle uve. La rifermentazione naturale avviene in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 giorni, seguendo il metodo Charmat. Atm superiori a 4.5.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 11.5% vol.

Residuo Zuccherino: Extra Dry

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con lievi riflessi ramati.

Profumo floreale, con sentori di lievito.

Vino equilibrato e persistente in bocca.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: proponiamo di abbinarlo come aperitivo con la frutta. È ideale per accompagnare dolci e dessert.

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 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA DRY "M-USE"

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Pinot Grigio Grapes – Italy



WINEMAKER'S NOTES:

The first phase involves a traditional white vinification, with a brief stop of the must on the pomace to preserve the quality of the grapes. The natural refermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature for at least 30 days, following the Charmat method. Atm higher than 4.5.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 11.5% vol.

Residual sugar: Extra dry

ORGANOLEPTIC NOTES:

Brilliant color, straw yellow with slight coppery reflections.

Floral scent, with hints of yeast.

Balanced and persistent wine in the mouth.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: we propose to combine it as an aperitif with fruit. It is ideal to accompany sweets and desserts.

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