



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## SPUMANTE PROSECCO DOC BRUT "M-USE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera - Veneto



### NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco, tenendo le temperature comprese tra i 15°C -17° C per preservare la qualità delle uve. In un secondo momento viene attuata la fermentazione naturale in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 gg. 4.5 atm.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 11% vol.

*Residuo Zuccherino:* Brut

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo armonico, fruttato, ricorda la mela renetta.

Sapore vellutato, fresco, ben equilibrato, vivace con un retrogusto elegante. Perlage fine e persistente.

### NOTE DEL SOMMELIER:

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

*Abbinamenti:* accompagna antipasti leggeri. Ottimo con piatti light come sushi e sashimi anche vegetariano o vegani.

### 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 mondo M-Use: <http://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 PROSECCO DOC BRUT "M-USE"

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Glera Grapes – Italy



### WINEMAKER'S NOTES:

Grapes handpicked and vinified using the Italian Charmat method, with temperature-controlled fermentation in stainless steel and secondary fermentation in sealed tanks for 30 days. The wine is then promptly bottled and released.

### WINE CHEMISTRY:

*ABV:* 11% vol.

*Residual sugar:* around 8 gr/lt

### ORGANOLEPTIC NOTES:

Straw color. Aromas of golden apple, pressed flowers, white peach, and mint with a soft, crisp, effervescent, dryish light body and a sleek, medium-length Meyer lemon, sage, and plantain finish.

### SOMMELIER'S NOTES:

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

*Food pairing:* a wine perfect with light starters. It accompanies all kinds of aperitifs and buffets. Ideal as an aperitif, to be served with a buffet of all kind of entrees.

### 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.



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