



# 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](http://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/ltr

### 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