



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

SPUMANTE PROSECCO DOC EXTRA DRY

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: Extra dry

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo armonico, fruttato, ricorda la mela renetta.

Sapore vellutato e ben equilibrato, fresco e 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 aperitivi di tutti i tipi e buffet di ogni genere.

FORMATI:

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 EXTRA DRY

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Glera Grapes – Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

The first phase provides for a traditional white vinification, keeping temperatures between 15°C -17°C to preserve the quality of the grapes. Subsequently, natural fermentation is carried out in steel tanks at a controlled temperature for at least 30 days. 4.5 atm.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 11% vol.

Residual sugar: Extra dry

ORGANOLEPTIC NOTES:

A wine with a brilliant straw yellow color with greenish reflections.

The nose has a harmonious and fruity bouquet of aromas, reminiscent of Renetta apples.

During the tasting it has a velvety, fresh, well balanced, lively flavor with an elegant aftertaste. Fine and persistent perlage.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: a wine ideal as an aperitif, to be served with all kind of buffet and goodies.

SIZES AVAILABLE:

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