



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY "M-USE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Raboso e Glera – Italia



### NOTE DELL'ENOLOGO:

Le uve sono pressate ed il mosto ottenuto viene lasciato decantare. Vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 14°C. Dopo la preparazione del vino base, viene indotta una seconda fermentazione in autoclave lunga fino ad ottenere una pressione interna superiore alle 4.5 atm.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 11% vol.

*Residuo Zuccherino:* Extra Dry

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa tenue con riflessi brillanti.

Profumo armonico, fruttato con sentori delicati di marasca e note floreali.

Vino armonico, con note dolci equilibrate da una giusta acidità, leggermente sapido.

### NOTE DEL SOMMELIER:

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

*Abbinamenti:* proponiamo di abbinarlo con tempura di verdure ed altri svariati tipi di antipasto.

### FORMATI:

200 ml | 750 ml | 1.5 lt

### 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](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 ROSÈ EXTRA DRY "M-USE"

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Glera and Raboso Grapes – Italy



### WINEMAKER'S NOTES:

The grapes are pressed and the must obtained is left to settle. Selected yeasts are added for alcoholic fermentation at a controlled temperature of about 14°C. After the preparation of the base wine, a second fermentation is induced in a long autoclave until an internal pressure higher than 4.5 atm is obtained.

### WINE CHEMISTRY:

*ABV:* 11% vol.

*Residual sugar:* Extra dry

### ORGANOLEPTIC NOTES:

Soft pink color with bright reflections.

Harmonious, fruity bouquet with delicate hints of morello cherry and floral notes.

Harmonious wine, with sweet notes balanced by the right acidity, slightly savory.

### SOMMELIER'S NOTES:

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

*Food pairing:* we propose to combine it with vegetable tempura and other various types of appetizers.

### SIZES AVAILABLE:

200 ml | 750 ml | 1.5 lt

### 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](http://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](http://www.lacantinapizzolato.com)