



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

RABOSO DEL PIAVE DOC – annata 2020

VINO BIOLOGICO & VEGAN CERTIFICATO

Uve Raboso Piave – a Nord della provincia di Treviso



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica per l'85% mentre il restante 15% delle uve viene fatta appassire su cassette di legno per circa 90 gg. Il vino assemblato effettua un passaggio di circa 1 anno in botti di rovere e 6 mesi in barrique. Il Raboso per ottenere la Denominazione di Origine Controllata "PIAVE" deve essere commercializzato dopo almeno 2 anni a partire dal 1° Novembre dell'annata della vendemmia.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 13% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 3 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura granata.

Sentore che ricorda i frutti di bosco, la mora, la confettura di prugne con note molto intense di ciliegia.

Vino potente, tipicamente acidulo, corposo e di grande sapidità.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 16°C-18°C.

Abbinamenti: adatto ai piatti succulenti e tipici della cucina veneta. È un vino per appassionati, con un'elevata acidità che solo l'invecchiamento riesce ad ammorbidire. Vino longevo.

FORMATI:

750 ml



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

RABOSO DOC PIAVE 2020 VINTAGE

ORGANIC & VEGAN CERTIFIED WINE

Raboso Piave grapes – in the north of Treviso province



WINEMAKER'S NOTES:

Classic red vinification for 85% while the remaining 15% of the grapes are dried on wooden boxes for about 90 days. The assembled wine undergoes a passage of about 1 year in oak barrels and 6 months in barrique. To obtain the "PIAVE" Controlled Designation of Origin, Raboso must be marketed after at least 2 years starting from November 1st of the vintage.

WINE CHEMISTRY:

Alcohol: 13% vol.

Sugar residual: around 3 gr/lit.

ORGANOLEPTIC NOTES:

Intense ruby red color with a slight garnet hue.

Aroma reminiscent of wild berries, blackberry, plum jam with intense notes of cherry.

Powerful wine, typically acidulous, full-bodied and of great flavor.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served at 16°C-18°C.

Food pairing: suitable for succulent and typical dishes of Venetian cuisine. It is a wine for winelovers, with a high acidity that only aging can soften. Long-lived wine.

SIZES AVAILABLE:

750 ml



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