



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO BIANCO IGT VENETO "HUAKAI"

VINO BIOLOGICO, VEGAN E PIWI CERTIFICATO

Uve Bronner – Provincia di Treviso



NOTE DELL'ENOLOGO:

I PIWI sono vitigni resistenti alle malattie fungine. Sono frutto di una costante ricerca dell'uomo e di una selezione, in atto da vari decenni, di incroci OGM-free tra varietà di Vitis Vinifera (da vino) e varietà di vite americana (resistenti alle malattie fungine), ammesse a tutti gli effetti per la produzione di vini di qualità. Il vantaggio è il numero minimo di trattamenti effettuati e il conseguente impatto ambientale per la loro coltivazione.

Per questo vino si effettua una vinificazione in bianco classica. Dopodiché il vino, riposa e affina sui propri lieviti nativi per circa 4 mesi fino al momento dell'imbottigliamento prima del quale viene filtrato.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 13% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 2 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino con intensi riflessi verdognoli

Al naso prevalgono note floreali con lievi punte balsamiche e aromatiche. Leggeri sentori di mela, pesca, albicocca matura e vaniglia.

Un sapore fresco al palato con un'equilibrata acidità. Vino elegante.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire sui 10°-12°C.

Abbinamenti: suggeriamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino ancora poco conosciuto.

FORMATI:

750 ml.

CURIOSITÀ:

L'etichetta di "Huakai" è "narrante": invitiamo ad aprirla e a leggere tutte le tappe del viaggio Pizzolato nel mondo dei PIWI! Huakai è lo spostamento che si compie da un luogo di partenza ad un altro e da un viaggio si sa, si torna sempre diversi. Significa "viaggio" nelle etimologie asiatiche.



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

WHITE WINE IGT VENETO "HUAKAI"

ORGANIC, VEGAN AND PIWI CERTIFIED WINE

Grapes: Bronner – Treviso Province



WINEMAKER'S NOTES:

The PIWI vines are vines resistant to fungal diseases. They are the result of a constant human research and a selection, in progress for several decades, of GMO-free crosses between varieties of *Vitis Vinifera* (for wine) and American vine varieties (resistant to fungal diseases), admitted to all effects for the production of quality wines. The advantage is the minimum number of treatments carried out and the consequent low environmental impact for their cultivation.

For this wine a classic white vinification is carried out. Then the wine rests and refines on its native yeasts for about 4 months until the moment of bottling before which it is filtered.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 13% vol.

Residual sugar: around 2 gr/l

ORGANOLEPTIC NOTES:

The wine has a straw yellow color with intense greenish reflections.

On the nose, it has floral notes with light balsamic and aromatic hints. Light scents of apple, peach, ripe apricot and vanilla.

A fresh taste on the palate with a balanced acidity. Elegant wine.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served to 10°C-12°C.

Food pairing: we suggest to experiment new and unusual combinations with the flavors and aromas of this still unknown wine.

SIZES AVAILABLE:

750 ml

ADDITIONAL NOTES:

Learn about our journey into the 'PIWI world' through the explanatory label. "Huakai" means 'traveling from one place to another', and as we know, we all come back as different people from a journey. 'Journey' is the meaning of this word according to Asian etymology.



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