



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO ROSATO FRIZZANTE IGT VENETO "HURRÀ"

VINO BIOLOGICO, VEGAN E PIWI CERTIFICATO – VINO COL FONDO

Uve Prior – 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.

Dopo una breve macerazione sulle bucce, le uve Prior, che danno origine a questo vino, vengono diraspate e subiscono una pressatura soffice. La fermentazione avviene con lieviti indigeni a temperatura controllata e al termine si innesca la fermentazione malolattica. La seconda fermentazione avviene in bottiglia attraverso gli zuccheri residui della prima fermentazione, ad una temperatura di 15°C e dura circa 2 mesi. Vino frizzante col fondo.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 11% vol.

Residuo Zuccherino: <1 gr/lit

NOTE ORGANOLETICHE:

Colore rosa intenso e velato.

Al naso un lieve sentore di crosta di pane, caratteristico dei vini col fondo. Lascia subito spazio ad intense note di frutta rossa come la fragolina di bosco e il melograno ma anche a note agrumate di pompelmo rosa e di arancia.

Vino armonico, piacevole e beverino.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: proponiamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino ancora poco conosciuto. Consigliamo di capovolgere con delicatezza la bottiglia per una degustazione PIWI EXPERIENCE del tutto innovativa.

FORMATI:

750 ml

CURIOSITÀ:

L'etichetta di "Hurra'" è "narrante": invitiamo ad aprirla e a leggere tutte le tappe del viaggio Pizzolato nel mondo dei PIWI! Hurra' è il grido dell'**equipaggio**. Il nome si è ispirato e onora la piratessa, Sayyida **al-Hurra**, chiamata la "Leonessa del Marocco".



PET-nat

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

FIZZY ROSÉ WINE IGT VENETO "HURRÀ"

ORGANIC, VEGAN AND PIWI CERTIFIED – PET NAT WINE

Grapes: Prior – 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.

After a brief maceration on the skins, the Prior grapes, from which this wine comes, are destemmed and gently pressed. The fermentation is carried out through indigenous yeasts at controlled temperature. Then the malolactic fermentation begins in the wine. The second fermentation takes place in the bottle, at a temperature of 15°C, through the residual sugars of the first fermentation and lasts around 2 months. Fizzy pet-nat wine.

WINE CHEMISTRY:

Alcohol: 11% vol.

Residual sugar: <1 gr/lt

ORGANOLEPTIC NOTES:

Intense and veiled pink colour.

On the nose, a soft hint of bread crust, typical of pet nat wines.

Intense red fruits aromas like wild strawberries and pomegranate, but also citrus notes of pink grapefruit and orange.

Harmonious, pleasant and drinkable wine.

SOMMELIER' NOTES:

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

Food pairing: we suggest to experiment new and unusual combinations with the flavours and aromas of this still unknown wine. We recommend to gently turn the bottle upside down to live an original PIWI EXPERIENCE tasting.

SIZES AVAILABLE:

750 ml

ADDITIONAL NOTES:

The label of "Hurrà" is "narrative": we invite you to read all the stages of the Pizzolato journey into the world of PIWI! Hurrà is the freedom shout out of the crew. The name recalls and honors the piratess, Sayyida al-Hurra, called the "Lioness of Morocco".



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