



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO ROSSO IGT VENETO NOVELLO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VINO BIOLOGICO, VEGAN E PIWI CERTIFICATO

Uve Cabernet Cortis, Merlot Khorus – 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.

100% MACERAZIONE CARBONICA: i grappoli delle uve appena colti e non diraspati vengono rovesciati in un serbatoio ermetico che viene saturato con anidride carbonica, per circa 1 settimana. All'interno del recipiente, i grappoli che si trovano sul fondo restano schiacciati dal peso dell'uva sovrastante. Lo schiacciamento naturale degli acini produce la formazione di mosto che inizia a fermentare producendo così alcool e ulteriore anidride carbonica. Al suo termine, il mosto viene pigiato e posto in un tino dove, in pochi giorni, terminerà la trasformazione degli zuccheri in alcool e inizierà la fermentazione malolattica. La macerazione carbonica favorisce la formazione di profumi del vino, con importanti sentori fruttati di fragola, lampone, e frutti di bosco. Inoltre, ci sarà un arricchimento in glicerina, che darà grande morbidezza al vino.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 11% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 10 gr/lt

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Al naso prevalgono sentori di viola e frutta a bacca rossa come il mirtillo, il ribes e la mora. Sapore morbido, armonico e fruttato.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 12°C-14°C.

Abbinamenti: consigliamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino ancora poco conosciuto. Vino tradizionalmente autunnale.

FORMATI:

750 ml

CURIOSITÀ:

L'etichetta del Novello è "narrante": invitiamo ad aprirla e a leggere tutte le tappe del viaggio Pizzolato nel mondo dei PIWI!



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

NO ADDED SULPHITES RED WINE IGT VENETO NOVELLO

ORGANIC, VEGAN AND PIWI CERTIFIED WINE

Grapes: Cabernet Cortis, Merlot Khorus and Prior N – 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.

Classic red vinification with about 10 days of maceration on the skins. 100% CARBON MACERATION: the bunches of the grapes just picked-up and not de-stemmed are overturned in an airtight tank which is saturated with carbon dioxide for about 1 week. Inside the tank, the clusters found on the bottom are crushed by the weight of the grapes above. The natural crushing of the grapes produces the formation of must which, thanks to the enzymes, begins to ferment thus producing alcohol and further carbon dioxide: thus, the malolactic fermentation begins. At its end, the must is pressed and placed in a vat where, in a few days, the transformation of sugars into alcohol will finish.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 11% vol.

Residual sugar: around 10 gr/lit

ORGANOLEPTIC NOTES:

Ruby red color with intense violet reflections.

On the nose, hints of violet and red berry fruit prevail as currant, blackberry and blueberry. Soft, harmonious and fruity flavor.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served to 12°C-14°C.

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

SIZES AVAILABLE:

750 ml

ADDITIONAL NOTES:

Learn about our journey into the 'PIWI world' through the explanatory label.



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