



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO ROSSO IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI "KONTI-KI"

VINO BIOLOGICO, VEGANE PIWI CERTIFICATO

Uve Cabernet Cortis, Merlot Khorus e Prior N – 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.

Vinificazione in rosso classica con circa 10 giorni di macerazione sulle bucce.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12.5% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 3 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso carico e intenso.

Profumi intensi, armonico, speziato con note tipiche della frutta rossa. Sapore deciso ed equilibrato

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: consigliamo 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 "Konti-ki" è "narrante": invitiamo ad aprirla e a leggere tutte le tappe del viaggio Pizzolato nel mondo dei PIWI! Il Kon-Tiki è la zattera usata dall'esploratore e scrittore norvegese Thor Heyerdahl nella sua spedizione nel 1947 attraverso l'Oceano Pacifico dal Sud America alle isole della Polinesia. Il battello fu così chiamato secondo un antico nome Inca del dio della pioggia (Kon).



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 "KONTI-KI"

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.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 12.5% vol.

Residual sugar: around 3 gr/ltr

ORGANOLEPTIC NOTES:

Deep and intense red color.

Intense, harmonious, spicy aromas with typical notes of red fruit.

Strong and balanced flavor.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served to 16°C-18°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. The name of the wine is inspired by "Kon-Tiki" that is the raft used by the Norwegian explorer and writer Thor Heyerdahl in his 1947 expedition across the Pacific Ocean from South America to Polynesian islands. It was named after the Inca god of rain (Kon).



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