



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
750 g

SPUMANTE CHARDONNAY EXTRA BRUT “FREDERIK”

UVE: Chardonnay
AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco classica con una pressatura soffice delle uve. La seconda fermentazione avviene in autoclave ad una temperatura controllata di 15°C e dura circa 15 giorni. Dopodiché il vino rimane sui propri lieviti per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato.

ABV: 11,5% vol
Residuo zuccherino: Extra Brut
Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l
SO₂: attorno ai 110 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: ideale per accompagnare piatti delicati e leggeri, sia vegetariani che a base di pesce.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: profumo armonico, con note di fiori di acacia e mela gialla.

Gusto: sapore fresco, delicato, piacevolmente acidulo. Perlage fine e persistente.

CURIOSITÀ:

La Family Collection è dedicata alle generazioni della famiglia Pizzolato, raccontate attraverso i nomi delle etichette, dai figli ai nipoti di Settimo. In occasione dei 45 anni di biologico della Cantina Pizzolato, la linea si rinnova con un restyling elegante e sostenibile. Tra le novità, la capsula Symbiosis® plastic-free, che riduce l'impatto ambientale e rende l'apertura della bottiglia un gesto ancora più distintivo.





SIZES AVAILABLE:
750 ml

BOTTLE WEIGHT:
750 g



SPARKLING CHARDONNAY EXTRA BRUT “FREDERIK”

GRAPES: Chardonnay
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Classic white vinification with soft pressing of the grapes. The second fermentation takes place for 15 days in pressure tanks at a controlled temperature of 15°C. The wine then remains on its lees for about 6 months before being bottled.

ABV: 11,5% vol
Residual sugar: Extra Brut
Total acidity: around 5,5 g/l
SO₂: around 110 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C

Food pairing: ideal to match delicate and light vegetarian and fish dishes.

TASTING:

Look: brilliant, straw-yellow colour with greenish hues.

Smell: harmonious scent, with notes of acacia flowers and yellow apple.

Taste: fresh, delicate and pleasantly acidulous flavour. Fine and persistent perlage.

CURIOSITY:

The Family Collection is dedicated to the generations of the Pizzolato family, told through the label names, from Settimo's children to his grandchildren. To celebrate 45 years of organic winemaking at Cantina Pizzolato, the collection has been given an elegant and sustainable redesign. New features include the plastic-free Symbiosis® capsule, which reduces environmental impact and provides an even more distinctive opening experience.