



**PIZZOLATO**  
ORGANIC WINE

COLLEZIONE  
DI FAMIGLIA



FORMATI:  
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:  
750 g



## SPUMANTE CHARDONNAY 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  
SO<sub>2</sub>: 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:

Lo Spumante Chardonnay Brut “Frederik”, nato nel 1994, è uno dei primi spumanti della cantina ed è dedicato al primogenito, Federico, di Settimo Pizzolato.



**PIZZOLATO**  
ORGANIC WINE

FAMILY  
COLLECTION



SIZES AVAILABLE:  
750 ml

BOTTLE WEIGHT:  
750 g



## SPARKLING CHARDONNAY 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  
SO<sub>2</sub>: 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 Sparkling Chardonnay Brut 'Frederik', born in 1994, is one of the winery's first sparkling wines and is dedicated to Settimo Pizzolato's first son, Federico.