



FORMATI:  
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:  
750 g

# SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE EXTRA DRY "STEFANY"

UVE: 100% Glera

AREA DI PRODUZIONE: Colline di Conegliano-Valdobbiadene

## VINIFICAZIONE:

L'uva viene pressata in maniera soffice e al mosto ottenuto vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di circa 17°C. Il vino ottenuto viene conservato sui propri lieviti per qualche mese, dopodiché viene filtrato per procedere con la seconda fermentazione. Questo processo avviene in autoclave per circa 60 giorni fino all'ottenimento della pressione desiderata di 4,5 atm.

ABV: 11% vol

Residuo zuccherino: Extra Dry

Acidità totale: attorno ai 5,4 g/l

SO<sub>2</sub>: attorno ai 110 mg/l

## SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: ideale come aperitivo, ma anche con zuppe di verdure e primi piatti delicati e leggeri. Ottimo in accompagnamento anche a biscotteria secca.

## DEGUSTAZIONE:

Vista: colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: profumo armonico, fruttato con note di fiori di campo e d'acacia.

Gusto: sapore fresco, delicato, piacevolmente elegante. 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 PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE EXTRA DRY "STEFANY"

GRAPES: 100% Glera  
PRODUCTION AREA: Conegliano-Valdobbiadene

---

## VINIFICATION:

The grapes are softly pressed and then selected yeasts are added to the must for alcoholic fermentation at a controlled temperature of 17°C. The wine obtained is kept on its lees for a few months, after which it is filtered to proceed with the second fermentation. This process takes place in a pressure tank for 60 days until the desired pressure of 4.5 atm is achieved.

ABV: 11% vol  
Residual sugar: Extra Dry  
Total acidity: around 5,4 g/l  
SO<sub>2</sub>: around 110 mg/l

---

## WINE SERVICE:

*Serving temperature:* 4°C - 6°C

*Food pairing:* ideal as an aperitif, but also with vegetable soups and delicate, light first courses. Also excellent with dry biscuits.

---

## TASTING:

*Look:* brilliant, straw-yellow colour with greenish highlights.

*Smell:* harmonious, fruity aroma with notes of wild and acacia flowers.

*Taste:* fresh, delicate and elegant 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.

