



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

COLLEZIONE
DI FAMIGLIA



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

SO₂: 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:

Lo Spumante Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene Extra Dry "Stefany", nato nel 1994, è uno dei primi spumanti della cantina ed è dedicato alla secondogenita, Stefania, di Settimo Pizzolato.

LA CANTINA PIZZOLATO SRL - Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV)

T. +39 0422928166 – E. welcome@lacantinapizzolato.com – W. www.lacantinapizzolato.com

P.IVA E C.F.: 04696960261



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

SO₂: 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:

Sparkling Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene Extra Dry 'Stefany', born in 1994, is one of the winery's first sparkling wines and is dedicated to Settimo Pizzolato's second-born daughter, Stefania.

