



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

COLLEZIONE
DI FAMIGLIA



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

750 g

SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE BRUT

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: Brut

Acidità totale: attorno ai 5,4 g/l

SO₂: attorno ai 110 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: ideale sia con antipasti che con primi e secondi leggeri a base di pesce.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: profumo armonico, fruttato con note di mela renetta.

Gusto: sapore fresco, delicato, piacevolmente elegante e con una gradevole nota acidula. Perlage fine e persistente.



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



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

FAMILY
COLLECTION



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

750 g

SPARKLING PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE BRUT

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: Brut

Total acidity: around 5,4 g/l

SO₂: around 110 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C

Food pairing: ideal with appetizers and light fish-based first and second courses.

TASTING:

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

Smell: harmonious and fruity aroma with hints of rennet apple.

Taste: fresh, delicate and elegant flavour with a pleasant acidulous note. Fine and persistent perlage.



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