



**PIZZOLATO**

ORGANIC WINE

LIBELLULA



**FORMATI:**

750 ml

**PESO DELLA BOTTIGLIA:**

550 g

## CABERNET IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

**UVE:** Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

**AREA DI PRODUZIONE:** Veneto

### VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa. Vengono selezionate le migliori uve di Cabernet. La fermentazione viene attivata con lieviti selezionati, bassi produttori di anidride solforosa, ed avviene sulle vinacce ad una temperatura controllata di 25°C per una settimana. Successivamente avviene la pressatura e la sosta in vasche d'acciaio dove affina sui propri lieviti per circa 3 mesi.

*ABV:* 12,5% vol

*Residuo zuccherino:* attorno ai 2 g/l

*Acidità totale:* attorno ai 5 g/l

*SO<sub>2</sub>:* inferiore ai 10 mg/l. Non contiene solfiti aggiunti.

### SERVIZIO:

*Temperatura di servizio:* 16°C - 18°C

*Abbinamenti:* proponiamo di abbinarlo a primi piatti, come una zuppa di cereali, e a formaggi a pasta dura e semi stagionati.

### DEGUSTAZIONE:

*Vista:* colore rosso rubino intenso.

*Olfatto:* profumo di frutta rossa matura, come il ribes e il lampone, con un finale leggermente erbaceo.

*Gusto:* vino vellutato, morbido e armonico, con un finale leggermente tannico.

### CURIOSITÀ:

*Essere Libellula* fa riferimento ai personaggi che diventano e/o si indentificano in libellule a simboleggiare come l'essere umano stesso appartenga alla natura facendone parte in modo integrante. La libellula che vola libera è l'emblema di un ambiente puro e incontaminato.

La figura del cavaliere, scelta per la tela Cabernet, simboleggia il gusto elegante di questo vino. Il suo colore rosso rubino viene interpretato anche nell'etichetta attraverso le pennellate color ruggine.



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

T. +39 0422928166 - E. [welcome@lacantinapizzolato.com](mailto:welcome@lacantinapizzolato.com) - W. [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

P.IVA E C.F. 04696960261



**PIZZOLATO**

ORGANIC WINE

DRAGONFLY



**SIZES AVAILABLE:**

750 ml

**BOTTLE WEIGHT:**

550 g



## CABERNET IGT VENETO WITHOUT ADDED SULFITES

**GRAPES:** Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

**PRODUCTION AREA:** Veneto

### VINIFICATION:

Classic red vinification without the addition of sulphur dioxide. The best Cabernet grapes are selected. Fermentation is activated with selected yeasts, low producers of sulphur dioxide, and takes place on the pomace at a controlled temperature of 25°C for a week. Afterwards, it is pressed and remains in steel tanks where it matures on its own yeasts for about 3 months.

*ABV:* 12,5% vol

*Residual sugar:* around 2 g/l

*Total acidity:* around 5 g/l

*SO<sub>2</sub>:* less than 10 mg/l. Without added sulfites.

### WINE SERVICE:

*Serving temperature:* 16°C - 18°C

*Food pairing:* we suggest pairing it with first courses, such as a cereal soup, and with hard and semi-mature cheeses.

### TASTING:

*Look:* deep ruby red colour.

*Smell:* scent of ripe red fruit, such as currant and raspberry, with a slightly herbaceous finish.

*Taste:* velvety, soft and harmonious wine with a slightly tannic finish.

### CURIOSITY:

*Human Being Dragonfly* refers to characters who become and/or identify themselves into dragonflies to symbolize how human beings themselves belong to Nature by being an integral part of it. The free-flying dragonfly is, in fact, emblematic of a pure and pristine environment.

The knight portrayed in the Cabernet piece personifies the elegant style of this wine. Its ruby red color is represented by the rust tinged brush strokes.

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

T. +39 0422928166 – E. [welcome@lacantinapizzolato.com](mailto:welcome@lacantinapizzolato.com) – W. [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

P.IVA E C.F. 04696960261