



**PIZZOLATO**

ORGANIC WINE

LIBELLULA



**FORMATI:**

750 ml

**PESO DELLA BOTTIGLIA:**

550 g

## MERLOT IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

**UVE:** Merlot

**AREA DI PRODUZIONE:** Veneto

### VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa. Vengono selezionate le migliori uve di Merlot. 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:* ideale con qualsiasi piatto della cucina mediterranea. È il vino da avere sulla tavola tutti i giorni.

### DEGUSTAZIONE:

*Vista:* colore rosso rubino tendente al violaceo.

*Olfatto:* profumo fruttato, con sentori delicati di frutta a bacca rossa.

*Gusto:* vino vellutato, morbido e armonico, giustamente 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.

A rappresentare l'opera Merlot è stato scelto il pappagallo verde, conosciuto soprattutto per la sua socievolezza. Così come un calice di vino Merlot: leggero, fruttato, perfetto per i momenti più conviviali.



**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

## MERLOT IGT VENETO WITHOUT ADDED SULFITES

**GRAPES:** Merlot

**PRODUCTION AREA:** Veneto

### VINIFICATION:

Classic red vinification without the addition of sulphur dioxide. The best Merlot 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:* ideal with any receipt of Mediterranean cuisine. It is the every day wine.

### TASTING:

*Look:* ruby red colour with purplish tinges.

*Smell:* fruity aroma, with delicate hints of red fruits.

*Taste:* velvety, smooth and harmonious wine, rightly tannic.

### 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.

In the Merlot work it is depicted a little parrot, famous for its friendliness. In the same way a glass of Merlot wine: light-bodied, fruity and perfect to drink in the most convivial occasions.



**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