



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

LIBELLULA



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

550 g

VINO ROSSO IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI “ROSSO CONVENTO”

UVE: Merlot e Cabernet

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa. Vengono selezionate le migliori uve di Merlot e 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

SO₂: 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, come primi piatti di pasta e secondi di carne semplici.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Olfatto: al naso sentori di confetture di frutta a bacca rossa, note delicate di viola.

Gusto: vino morbido e rotondo, con un tannino dolce e a bilanciata acidità.

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.

Nell'opera del Rosso Convento appare emblematica la fusione tra uomo e libellula, un blend di Merlot e Cabernet che dà vita ad un vino pieno, vivace e fruttato. Le tonalità violacee della tela rappresentano il colore dei frutti rossi del vino stesso.



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

DRAGONFLY



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

550 g

RED WINE IGT VENETO WITHOUT ADDED SULFITES “ROSSO CONVENTO”

GRAPES: Merlot e Cabernet

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Classic red vinification without the addition of sulphur dioxide. The best Merlot and 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

SO₂: 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, such as pasta dishes and light meat dishes.

TASTING:

Look: ruby red colour with purplish tinges.

Smell: scents of red berry fruit preserve, with delicate notes of violets.

Taste: smooth and round wine with sweet tannins and balanced savouriness.

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 Rosso Convento piece it is portrayed the fusion between man and dragonfly, a blend of Merlot and Cabernet grapes that results in a nice-bodied, vibrant and fruity wine. The violet shades of the canvas represent the color of the red fruits characterizing this wine on the nose.



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