



PIZZOLATO
ORGANIC WINE



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

900 g



SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT NATURE

UVE: Chardonnay e Incrocio Manzoni

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Il Metodo Classico nasce dalla sinfonia di due grandi uve: Chardonnay e Manzoni Bianco, rigorosamente selezionate con la raccolta a mano. Per tutelarne al massimo sentori e aromi, gli acini vengono raffreddati e successivamente sottoposti a una fase di pigiatura soffice. La vinificazione prevede una fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio termo condizionati fino al marzo successivo alla vendemmia. Quindi si passa all'assemblaggio con un'attenta rifermentazione sui lieviti per 36 mesi. Trattandosi di un Brut Nature la sboccatura avviene senza aggiunta di zuccheri e liqueur d'expedition. 5 atm.

ABV: 12% vol

Residuo zuccherino: Brut Nature

Acidità totale: attorno ai 6 g/l

SO₂: attorno ai 80 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: si presta perfettamente ad accompagnare secondi a base di pesce e selezioni di formaggi erborinati; è ideale anche come aperitivo.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino con riflessi dorati e brillanti.

Olfatto: profumo intenso di frutta matura, miele e crosta di pane, con un'elegante nota minerale.

Gusto: al palato risulta molto ampio e morbido, dal finale sapido e asciutto. Buona acidità iniziale.

LACANTINA 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



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

900 g



SPARKLING CLASSIC METHOD BRUT NATURE

GRAPES: Chardonnay e Incrocio Manzoni

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

The Classic Method is born from the symphony of two great grapes: Chardonnay and Manzoni Bianco, rigorously selected with hand-picked grapes. To protect their scents and aromas as much as possible, the grapes are cooled and then subjected to a soft crushing phase. Vinification involves alcoholic fermentation in thermo-conditioned steel tanks until March following the harvest. This is followed by blending with careful re-fermentation on the lees for 36 months. As this is a Brut Nature, disgorgement takes place without the addition of sugar and liqueur d'expedition. 5 atm

ABV: 12% vol

Residual sugar: Brut Nature

Total acidity: around 6 g/l

SO₂: around 80 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C.

Food pairing: lends itself perfectly to accompany fish-based main courses and selections of blue cheeses; it is also ideal as an aperitif.

TASTING:

Look: straw-yellow colour with brilliant golden reflections.

Smell: aroma of ripe fruit, honey and bread crust, with an elegant mineral note.

Taste: very broad and soft on the palate, with a savoury, dry finish. Good initial acidity.

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