



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

M-USE



FORMATI:

200 ml | 750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

250 g | 750 g



SPUMANTE MOSCATO DOLCE

UVE: Moscato

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto nelle autoclavi secondo il metodo Charmat, viene controllato per almeno 30 giorni fino a raggiungere una pressione interna di 4,5 atm.

ABV: 6,5% vol

Residuo zuccherino: Dolce

Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l

SO₂: attorno ai 100 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: dolci e dessert. È ideale per accompagnare anche aperitivi con la frutta.

DEGUSTAZIONE:

Vista: si presenta con un colore giallo dai riflessi dorati e brillanti.

Olfatto: un profumo aromatico, floreale e fruttato. Si riconoscono i sentori caratteristici di fiori di zagara, agrumi e albicocca.

Gusto: al palato, si distingue per un gusto vellutato, con un ottimo equilibrio tra acidità e dolcezza caratteristica del vitigno e per un perlage fine e persistente.

CURIOSITÀ:

La linea M-Use è ispirata alle divinità greche dell'arte e della bellezza (Muse) insieme al concetto di multiuso, come espressione massima del rispetto per l'ambiente e dell'attenzione ai materiali scelti. La tradizionale bottiglia liscia lascia il posto a una nuova accattivante veste fatta di brillanti poliedri che può essere riutilizzata come originale complemento d'arredo, seguendo la filosofia del vuoto a guadagnare.

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

M-USE



SIZES AVAILABLE:

200 ml | 750 ml

BOTTLE WEIGHT:

250 g | 750 g



SPARKLING SWEET MOSCATO

GRAPES: Moscato

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Obtained from the alcoholic fermentation of the must in pressure tanks according to the Charmat method, it is controlled for at least 30 days until it reaches an internal pressure of 4.5 atm.

ABV: 6,5% vol

Residual sugar: Sweet

Total acidity: around 5,5 g/l

SO₂: around 100 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C.

Food pairing: cakes and desserts. Perfect to match aperitifs with fruit.

TASTING:

Look: a bright yellow colour with golden tints.

Smell: an aromatic, floral and fruity bouquet. Characteristic hints of orange blossom, citrus and apricot can be recognised.

Taste: a velvety taste with an excellent balance between acidity and sweetness characteristic of the grape variety and a fine and persistent perlage.

CURIOSITY:

The M-Use line is inspired by the Greek gods of art and beauty (Muse) together with the concept of multi-use, as the ultimate expression of respect for the environment and attention to the materials chosen. The traditional smooth bottle gives way to a new attractive dress made of brilliant polyhedra that can be reused as an original furnishing accessory, following the philosophy of the returnable bottle.

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