PIZZOLATO
ORGANIC WINE

M-USE

SPUMANTE PROSECCO DOC EXTRA DRY



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
750 g

UVE: Glera
AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 17°C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma in autoclave con metodo Charmat per circa 40 giorni con una pressione interna di 4,5 atm.

ABV: 11% vol
Residuo zuccherino: Extra Dry
Acidità totale: attorno ai 5,4 g/l
SO_2: attorno ai 110 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: ideale con aperitivi e antipasti di tutti i tipi.

DEGUSTAZIONE:

Vista: si presenta con un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto: profumo intenso con note fruttate di mela renetta e sentori floreali di glicine.

Gusto: dal perlage cremoso, l'assaggio è morbido, fresco e leggermente sapido; giustamente armonico e leggermente amabile.

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:
750 ml

BOTTLE WEIGHT:
750 g

SPARKLING PROSECCO DOC EXTRA DRY

GRAPES: Glera
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

White vinification is made by the separation of the must from the skins with soft pressing and fermentation at a controlled temperature of 17°C to encourage the development and preservation of the original aromas. Sparkling process takes place in pressure tanks using the Charmat method for about 40 days with an internal pressure of 4.5 atm.

ABV: 11% vol
Residual sugar: Extra Dry 17gr/l
Total acidity: around 5,4 g/l
SO_2: around 110 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C.

Food pairing: all kind of aperitifs and appetizers.

TASTING:

Look: pale straw yellow colour with greenish reflections.

Smell: intense perfume with fruity notes of rennet apple and floral hints of wisteria.

Taste: with a creamy perlage, the taste is soft, fresh and slightly savoury; rightly harmonious and slightly sweetish.

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