



PIZZOLATO
ORGANIC WINE

M-USE



FORMATI:

200 ml | 750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

250 g | 750 g

SPUMANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA DRY

UVE: Pinot Grigio

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Nella produzione di questo spumante, la prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco classica. La rifermentazione naturale avviene in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 giorni, seguendo il metodo Charmat e raggiungendo una pressione interna superiore a 4.5 atm.

ABV: 11,5% vol

Residuo zuccherino: Extra Dry

Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l

SO₂: attorno ai 100 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: proponiamo di abbinarlo ad antipasti di vario tipo, come un flan salato di verdure.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore brillante, giallo paglierino.

Olfatto: al profumo predominano aromi di frutta fresca, come la pesca nettarina, che si amalgamano con i delicati sentori floreali e con una nota lievemente speziata.

Gusto: al palato si presenta deciso e persistente, armonico e sapido.

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. welc@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 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA DRY

GRAPES: Pinot Grigio
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

In the production of this sparkling wine, the first stage involves a traditional classic white vinification. Natural refermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature for at least 30 days, following the Charmat method and reaching an internal pressure of over 4.5 atm.

ABV: 11,5% vol
Residual sugar: Extra Dry
Total acidity: around 5,5 g/l
SO₂: around 100 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C.

Food pairing: different kind of appetizers, such as a savoury vegetable flan.

TASTING:

Look: brilliant straw-yellow colour.

Smell: fresh fruit aromas, such as nectarine, predominate on the nose, blending with delicate floral scents and a slightly spicy note.

Taste: the palate is firm and persistent, harmonious and savoury.

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.

