



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

M-USE



FORMATI:

200 ml | 750 ml | 1,5 l

PESO DELLA BOTTIGLIA:

250 g | 750 g | 1320 g



SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

UVE: Glera e Raboso

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Ottenuto dalla pressatura delle uve e dalla successiva decantazione del mosto, è fermentato con lieviti selezionati a temperatura controllata di circa 14°C. Dopo la preparazione del vino base, segue una seconda fermentazione in autoclave, protratta fino a raggiungere una pressione interna superiore ai 4,5 atm.

ABV: 11% vol

Residuo zuccherino: Extra Dry

Acidità totale: attorno ai 6 g/l

SO₂: attorno ai 120 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: antipasti di vario tipo, come la tempura di verdure, e primi piatti vegetariani, quali zuppe e vellutate.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosa tenue con riflessi brillanti.

Olfatto: elegante e fruttato, con delicati sentori di marasca e note floreali.

Gusto: equilibrato al palato, con note dolci bilanciate da una giusta acidità e da un leggero retrogusto 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. welcome@lacantinapizzolato.com – W. www.lacantinapizzolato.com

P.IVA E C.F. 04696960261



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

M-USE



SIZES AVAILABLE:

200 ml | 750 ml | 1,5 l

BOTTLE WEIGHT:

250 g | 750 g | 1320 g

SPARKLING ROSATO EXTRA DRY

GRAPES: Glera and Raboso
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Obtained by pressing the grapes and subsequent settling of the must, it is fermented with selected yeasts at a controlled temperature of 14°C. After preparation of the base wine, a second fermentation follows in a pressure tank, which continues until an internal pressure of over 4.5 atm is reached.

ABV: 11% vol
Residual sugar: Extra Dry
Total acidity: around 6 g/l
SO₂: around 120 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C.

Food pairing: appetizers of different kinds, such as vegetable tempura, and vegetarian first courses, such as soups and velvety stews.

TASTING:

Look: soft pink colour with brilliant reflections.

Smell: elegant and fruity, with delicate hints of morello cherry and floral notes.

Taste: balanced on the palate, with sweet notes balanced by the right acidity and a slightly salty aftertaste.

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