



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

PIWI



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

600 g

VINO BIANCO PIWI IGT VENETO “HUAKAI”

UVE PIWI: Bronner

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Per questo vino si effettua una vinificazione in bianco classica. Dopodiché il vino, riposa e affina sui lieviti per circa 4 mesi fino al momento dell'imbottigliamento prima del quale viene filtrato.

ABV: 13% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 2 g/l

Acidità totale: attorno ai 5 g/l

SO₂: attorno ai 40 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: suggeriamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino tutto da esplorare.

DEGUSTAZIONE:

Vista: giallo paglierino con intensi riflessi verdognoli.

Olfatto: al naso prevalgono note floreali con lievi punte balsamiche e aromatiche. Leggeri sentori di mela, pesca, albicocca matura e vaniglia.

Gusto: un sapore fresco al palato con un'equilibrata acidità. Vino elegante.

CURIOSITÀ:

I PIWI sono vitigni resistenti alle malattie fungine che consentono di ridurre il numero minimo di trattamenti effettuati sulla pianta. Sono frutto di una costante ricerca dell'uomo e di una selezione di incroci tra varietà di Vitis Vinifera e varietà di vite americana.

Il nome Huakai rappresenta lo spostamento che si compie da un luogo di partenza ad un altro e da un viaggio si sa, si torna sempre diversi. Significa “viaggio” nelle etimologie asiatiche.



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

PIWI



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

600 g

WHITE PIWI WINE IGT VENETO “HUAKAI”

PIWI GRAPES: Bronner

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

A classic white vinification is carried out for this wine. The wine then rests and matures on the lees for about 4 months until bottling, before which it is filtered.

ABV: 13% vol

Residual sugar: around 2 g/l

Total acidity: around 5 g/l

SO₂: around 40 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C

Food pairing: we suggest experimenting with new and unusual pairings with the flavours and aromas of this wine to be explored.

TASTING:

Look: straw yellow with intense greenish hues.

Smell: floral notes with slight balsamic and aromatic hints. Slight hints of apple, peach, ripe apricot and vanilla.

Taste: a fresh flavour on the palate with balanced acidity. An elegant wine.

CURIOSITY:

PIWI are fungal disease resistant vines that allow to reduce the number of treatments on the plant. They are the result of constant human research and cross-breeding between *Vitis Vinifera* and American vine varieties.

The name "Huakai" takes its inspiration from a word meaning displacement that is accomplished from one place of departure to another and from a journey one knows, one always comes back different. It means 'journey' in Asian etymologies.



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