



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

PIWI



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

600 g

VINO PIWI ROSSO IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI “KONTI-KI”

UVE PIWI: Cabernet Cortis, Merlot Khorus e Prior N

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso classica di uve ben mature. La macerazione sulle bucce dura circa 7 giorni per consentire la massima estrazione dei tannini che la buccia e la polpa dell'acino contengono.

ABV: 12,5% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 3 g/l

Acidità totale: attorno ai 5 g/l

SO₂: inferiore ai 10 mg/l. Non contiene solfiti aggiunti.

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

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

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosso rubino.

Olfatto: profumi intensi, armonico e speziato con note tipiche della frutta rossa.

Gusto: sapore deciso ed equilibrato.

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 Konti-ki omaggia la zattera usata dall'esploratore e scrittore norvegese Thor Heyerdahl nella sua spedizione nel 1947 attraverso l'Oceano Pacifico dal Sud America alle isole della Polinesia. Il battello fu così chiamato secondo un antico nome Inca del dio della pioggia (Kon).



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

RED PIWI WINE IGT VENETO “KONTI-KI” WITHOUT ADDED SULFITES

PIWI GRAPES: Cabernet Cortis, Merlot Khorus and Prior N

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Classic red vinification of well-ripened grapes. Maceration on the skins lasts about 7 days to allow the maximum extraction of the tannins that the skin and flesh of the berry contain.

ABV: 12,5% vol

Residual sugar: around 3 g/l

Total acidity: around 5 g/l

SO₂: less than 10 mg/l. Without added sulfites.

WINE SERVICE:

Serving temperature 16°C - 18°C

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

TASTING:

Look: ruby red colour.

Smell: intense aromas, harmonious and spicy with typical red fruit notes.

Taste: decisive and balanced flavour.

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 "Konti-ki" takes its inspiration from the "Kon-Tiki," the raft used by Norwegian explorer Heyerdahl on his 1947 expedition across the Pacific Ocean from South America to the islands of Polynesia. The boat was so named after an ancient Incan name for the rain god (Kon).



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