



PIZZOLATO
ORGANIC WINE



FORMATI:

200 ml | 750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

180 g | 600 g



SPUMANTE PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

UVE: Glera e Pinot Nero

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Questo spumante è il risultato di un metodo Charmat lungo di circa due mesi in autoclave, ottenuto da un blend di Glera e Pinot Nero. Le uve di Pinot Nero, dopo una pressatura soffice, vengono lasciate a contatto con le bucce per il periodo necessario a raggiungere il colore desiderato. Il mosto affronta poi una fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°C. Si prepara poi una cuvée con del vino Prosecco (90%) per la presa di spuma in autoclave. Questo processo dura circa 60 giorni fino all'ottenimento di una pressione di 5 atm.

ABV: 11% vol

Residuo zuccherino: Brut

Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l

SO₂: attorno ai 110 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: accompagna in maniera trasversale molte pietanze, dall'antipasto di crudità di pesce, ai primi e secondi piatti delicati.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosa brillante.

Olfatto: profumo intenso, con sentori delicati di fiori bianchi, mela, pera, tipici del Prosecco che si confondono con note ben riconoscibili di frutti rossi.

Gusto: sapore fresco, vellutato con una buona acidità. È sapido, con un finale asciutto e persistente. Vellutato, fresco, ben equilibrato, vivace con un retrogusto elegante. Perlage fine e persistente.

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



SIZES AVAILABLE:
200 ml | 750 ml

BOTTLE WEIGHT:
180 g | 600 g

SPARKLING PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

GRAPES: Glera and Pinot Nero
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

This sparkling wine is the result of a long Charmat method of about two months in pressure tank, obtained from a blend of Glera and Pinot Noir. The Pinot Nero grapes, after a soft pressing, are left in contact with the skins for the period necessary to achieve the desired colour. The must undergoes fermentation in stainless steel tank at a controlled temperature of 18°C. A cuvée is then prepared with the Prosecco wine (90%) for sparkle-inducing fermentation in a pressure tank. This process lasts approximately 60 days until a pressure of 5 atm is achieved.

ABV: 11% vol
Residual sugar: Brut
Total acidity: around 5,5 g/l
SO₂: around 110 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C

Food pairing: it accompanies many dishes across the board, from fish crudités to delicate first and second courses.

TASTING:

Look: bright pink colour.

Smell: intense scent, with delicate hints of white flowers, apple, pear, typical of Prosecco, mingling with clearly recognisable notes of red fruits.

Taste: fresh, velvety flavour with good acidity. It is savoury, with a dry and persistent finish. Velvety, fresh, well-balanced, lively with an elegant aftertaste. Fine and persistent perlage.

