



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

SO EASY



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

730 g

SPUMANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA BRUT

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 Brut

Acidità totale: attorno ai 5,1 g/l

SO₂: attorno ai 100 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo. È ideale per accompagnare tutti gli antipasti, così come primi piatti leggeri.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino brillante.

Olfatto: profumo fresco e floreale, con note di lievito e spezie.

Gusto: sapore equilibrato e persistente.

CURIOSITÀ:

La linea "So Easy" è un progetto dal sapore nipponico che vuole avvolgere la bottiglia con la sua caratteristica sleeve.

La bottiglia diventa una tela colorata, dove il motivo floreale con i fiori di loto si ripete in declinazioni diverse. Il fiore di loto è un simbolo ricorrente nella cultura giapponese che vuole simboleggiare la rinascita.

La sleeve è completamente rimovibile e permette un riciclo del materiale del 100%.



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

SO EASY



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

730 g



SPARKLING PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA BRUT

GRAPES: Pinot Grigio
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

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

ABV: 11,5% vol
Residual sugar: Extra Brut
Total acidity: around 5,1 g/l
SO₂: around 100 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C

Food pairing: excellent as an aperitif. It is ideal to match all appetisers, as well as light first courses.

TASTING:

Look: brilliant straw yellow colour.

Smell: fresh and floral scent with notes of yeast and spices.

Taste: well-balanced and persistent flavour.

CURIOSITY:

The 'So Easy' line is a design with a Japanese flavour that wants to wrap the bottle with its characteristic sleeve.

The bottle becomes a coloured canvas, where the floral motif with lotus flowers is repeated in different ways. The lotus flower is a recurring symbol in Japanese culture that symbolises rebirth.

The sleeve is completely removable and allows the completely material recycling.

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