



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

CABERNET IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Cabernet - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa. Vengono selezionate le uve più sane di Cabernet. La fermentazione viene attivata con lieviti selezionati bassi produttori di anidride solforosa ed avviene con le bucce ad una temperatura di 25°C per una settimana. Successivamente il vino viene filtrato in maniera sterile e stoccato in vasche a temperatura controllata per evitare possibili ossidazioni.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12.5% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 3 gr/lit

So2: attorno ai 2 mg/lit. Non contiene solfiti aggiunti.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso intenso.

Profumo fruttato con sentori di frutta a bacca rossa, erbaceo, pieno.

Vino vellutato, morbido e armonico.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire sui 16°-18°C.

Abbinamenti: proponiamo di abbinarlo con formaggi stagionati, zuppe di cereali, piatti a base di tartufo. Ottimo con pietanze grasse e ricche di sapore.

FORMATI:

750 ml





PIZZOLATO
ORGANIC WINE

NO ADDED SULPHITES CABERNET IGT VENETO

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Cabernet Sauvignon - Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

Classic red vinification without the addition of sulfur dioxide. The healthiest Cabernet grapes are selected. Fermentation is activated through selected low sulfur dioxide-producing yeasts and takes place with the skins at a temperature of 25 ° C for a week. Subsequently the wine is filtered in a sterile way and stored in tanks at a controlled temperature to avoid possible oxidation.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 12.5% vol.

Residual sugar: around 3 gr/lit

So2: around 2 mg/lit. No added sulphites wine.

ORGANOLEPTIC NOTES:

Intense dark red color.

Fruity aroma with hints of red berry fruit, herbaceous, full aroma wine.

Velvety, soft and harmonious wine.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served at 16°-18°C.

Food pairing: we propose to combine it with aged cheeses, cereal soups, truffle-based dishes. Excellent with greasy and rich in flavor dishes.

SIZES AVAILABLE:

750 ml



La Cantina Pizzolato SRL SB

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – Tax Code and VAT No.: 04696960261 – Tel: 0422928166

welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com