



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

MERLOT IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Merlot - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa. Vengono selezionate le uve più sane di Merlot. 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: 3 gr/lit

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

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso tendente al violaceo.

Profumo pieno, corposo, con sentori delicati di frutta a bacca rossa.

Vino vellutato, morbido e armonico, giustamente tannico.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: ideale con qualsiasi piatto della cucina mediterranea. È il vino da avere sulla tavola tutti i giorni.

FORMATI:

750 ml



La Cantina Pizzolato SRL SB
Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com



PIZZOLATO
ORGANIC WINE

NO ADDED SULPHITES MERLOT IGT VENETO

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Merlot grapes - Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

Classic red vinification without the addition of sulfur dioxide. The healthiest Merlot 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:

Dark red color tending to purplish.

Full-bodied bouquet with delicate hints of red berry fruit.

Velvety, soft and harmonious wine, rightly tannic.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: ideal with any dish of Mediterranean cuisine. It is the wine to have on the table every day.

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