



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

VINO ROSSO IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI "ROSSO CONVENTO"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Blend di uve Merlot e Cabernet - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa. Vengono scelte le uve più sane di Merlot e 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: 2 gr/lit

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

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Al naso sentori di confetture di frutta a bacca rossa, note delicate di viola.

Vino morbido, aromatico, armonico.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: ideale con piatti mediterranei, con pasta al pomodoro e la pizza.

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 IGT VENETO RED WINE "ROSSO CONVENTO"

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Merlot and Cabernet grapes – Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

Classic red vinification without the addition of sulfur dioxide. The healthiest Merlot and 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 2 gr/ltr

So2: around 2 mg/ltr. 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 Mediterranean dishes, with pasta with tomato sauce and pizza.

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