



**PIZZOLATO**  
VINO BIOLOGICO

# SPUMANTE PROSECCO DOC SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera - Veneto



## NOTE DELL'ENOLOGO:

Dopo una selezione delle migliori uve, il processo di vinificazione prevede una tradizionale e unica fermentazione in bianco che parte dal mosto ma senza l'aggiunta di anidride solforosa. La fermentazione è quindi attivata con lieviti selezionati, bassi produttori di anidride solforosa ed avviene ad una temperatura controllata di circa 14°C. Il tutto avviene in autoclavi di acciaio per la durata di circa un mese dove la pressione è superiore alle 4.5 atm; successivamente viene filtrato.

## NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 11% vol.

*Residuo Zuccherino:* Brut

*So2:* inferiore ai 10 mg/l. Non contiene solfiti aggiunti.

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti.

Profumo armonico, che ricorda la mela e la pera.

Vino fresco, ben equilibrato in bocca, rievoca la mela Golden e frutti tropicali.

## NOTE DEL SOMMELIER:

*Temperatura di servizio:* da servire a 4°C-6°C.

*Abbinamenti:* ideale a tutto pasto. Ottimo come aperitivo, con verdure fresche di stagione accompagnate da una maionese di soia.

## FORMATI:

750 ml



La Cantina Pizzolato SRL SB

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166  
[welcome@lacantinapizzolato.com](mailto:welcome@lacantinapizzolato.com) – [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)



**PIZZOLATO**  
ORGANIC WINE

# NO ADDED SULPHITES SPARKLING PROSECCO DOC BRUT

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Glera Grapes - Veneto region



## WINEMAKER'S NOTES:

After a selection of the best grapes, the winemaking process involves a traditional and unique white fermentation that starts from the must without the addition of sulfur dioxide. Fermentation is then activated through selected yeasts, low sulfur dioxide producers and takes place at a controlled temperature of about 14°C. All this takes place in pressurized steel tanks for about a month where the pressure is higher than 4.5 atm; subsequently the wine is filtered.

## WINE CHEMISTRY:

ABV: 11% vol.

Residual sugar: Brut

SO<sub>2</sub>: lower than 10 mg/l. No added sulphites wine.

## ORANOLOPTIC NOTES:

The wine has a pale straw yellow color with greenish and brilliant reflections.

The nose has a harmonious bouquet, reminiscent of apple and pear. During the tasting, the wine is fresh, well balanced; it evokes the Golden apple and tropical fruits.

## SOMMELIER'S NOTES:

*Serving temperature:* to be served at 4°C-6°C.

*Food pairing:* a wine recommended for all meals. Excellent as an aperitif, with fresh seasonal vegetables paired with a soy mayonnaise.

## 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](mailto:welcome@lacantinapizzolato.com) – [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)