



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT NATURE

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Chardonnay e Manzoni Bianco – Provincia di Treviso



NOTE DELL'ENOLOGO:

Il Metodo Classico nasce dalla sinfonia di due grandi uve: Chardonnay e Manzoni Bianco, rigorosamente selezionate. Per tutelarne al massimo sentori e aromi, gli acini vengono raffreddati e successivamente sottoposti a una fase di pigiatura soffice. La vinificazione prevede una fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio termo condizionati fino al marzo successivo alla vendemmia. Quindi si passa all'assemblaggio con un'attenta rifermentazione sui lieviti per 36 mesi. Trattandosi di un Brut Nature la sboccatura avviene senza aggiunta di zuccheri e liqueur d'expedition. 5 atm.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12% vol.

Residuo Zuccherino: Brut Nature

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e brillanti.

Profumo intenso da frutta matura e miele, arricchito da sentori floreali e di pasta di pane lievitata.

Al palato risulta molto ampio e morbido, dal finale sapido e asciutto. Buona acidità iniziale e marcata mineralità.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire tra i 4°C – 6°C.

Abbinamenti: si presta perfettamente ad accompagnare crostacei, frutti di mare, sushi; è ideale anche come aperitivo.

FORMATI:

750 ml

CURIOSITÀ:

Il metodo classico si presenta avvolto in una velina nera naturale e su confezione personalizzata, per regali prestigiosi ed eleganti.



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

SPARKLING CLASSIC METHOD BRUT NATURE

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Grapes: Chardonnay & Manzoni Bianco – Treviso Province



WINEMAKER'S NOTES:

The Classic Method is the result of the symphony of two great grapes: Chardonnay and Manzoni Bianco, rigorously selected. To protect the hints and aromas as much as possible, the berries are cooled and subsequently subjected to a soft pressing phase. The vinification involves alcoholic fermentation in thermo-conditioned steel tanks until March following the harvest. Then we move on to the assembly with a careful refermentation on the lees for 36 months. Being a Brut Nature, the disgorging takes place without the addition of sugars and liqueur d'expedition. Atm. near to 5.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 12% vol.

Residual sugar: Brut Nature

ORGANOLEPTIC NOTES:

Straw yellow color with golden and brilliant reflections.

Intense aroma of ripe fruit and honey, enriched with floral and leavened bread dough scents.

On the palate it is very broad and soft, with a savory and dry finish. Good initial acidity and marked minerality.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: it is perfect to accompanying shellfish, seafood, sushi; it is also ideal as an aperitif.

SIZES AVAILABLE:

750 ml.

ADDITIONAL NOTES:

The classic method is presented wrapped in a natural black tissue and on personalized packaging, for prestigious and elegant gifts.



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