



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## SPUMANTE PROSECCO DOC ROSÈ BRUT 2022

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve 90% Glera e 10% Pinot Nero – Veneto



### NOTE DELL'ENOLOGO:

Questo spumante è il risultato di un metodo Charmat lungo di circa due mesi in autoclave, ottenuto da un blend di Glera e Pinot Nero. Le uve di Pinot Nero, dopo una pressatura soffice, vengono lasciate a contatto con le bucce per il periodo necessario a raggiungere il colore desiderato. Il mosto affronta poi una fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°C. Si prepara poi una cuvée con del vino Prosecco (90%) per la presa di spuma in autoclave per circa 2 mesi. 5 atm.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 11% vol.

*Residuo Zuccherino:* Brut

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa brillante.

Profumo intenso, con sentori delicati di fiori bianchi, mela, pera, tipici del Prosecco che si confondono con note ben riconoscibili di frutti rossi.

Sapore fresco, vellutato con una buona acidità. È sapido, con un finale asciutto e persistente. Vellutato, fresco, ben equilibrato, vivace con un retrogusto elegante.

Perlage fine e persistente.

### NOTE DEL SOMMELIER:

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

*Abbinamenti:* accompagna in maniera trasversale molte pietanze, dall'antipasto di crudité di pesce, ai primi e secondi piatti delicati.

### FORMATI:

200 ml | 750 ml | 1.5 lt



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 PROSECCO DOC ROSÈ BRUT 2022

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Grapes: 90% Glera e 10% Pinot Noir – Veneto region



### WINEMAKER'S NOTES:

This sparkling wine is the result of a Charmat method lasting about two months in the pressurized steel tank, obtained from a blend of Glera and Pinot Noir grapes. The Pinot Noir grapes, after a soft pressing, are left in contact with the skins for the period necessary to reach the desired color. The must then undergoes fermentation in steel tanks at a controlled temperature of 18°C. A cuvée is then prepared with Prosecco wine (90%) for the second fermentation in a pressurized steel tank for about 2 months. 5 atm.

### WINE CHEMISTRY:

*ABV:* 11% vol.

*Residual sugar:* Brut

### ORGANOLEPTIC NOTES:

The wine has a brilliant pink color.

The nose has an intense aroma, with delicate hints of white flowers, apple, pear, typical of Prosecco's aroma, which blend with recognizable notes of red fruits.

During the tasting, it is fresh, with a velvety flavor and a good acidity. It is savory, with a dry and persistent finish. Velvety, fresh, well balanced, lively with an elegant aftertaste. The wine has a persistent perlage.

### SOMMELIER'S NOTES:

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

*Food pairing:* a wine perfect for many dishes' typologies, from raw fish starters to delicate first and second courses.

### SIZES AVAILABLE:

200 ml | 750 ml | 1.5 lt



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