



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO SPUMANTE MOSCATO DOLCE "SO EASY"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Moscato – Italia



NOTE DELL'ENOLOGO:

Il mosto, ottenuto dalla pigiatura delle uve, viene introdotto nelle autoclavi dove avviene la fermentazione alcolica, seguendo il metodo Charmat. La temperatura è controllata per almeno 30 gg, fino ad ottenere una pressione interna di 4,5 atm.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 6.5% vol.

Residuo Zuccherino: Dolce

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo con riflessi dorati e brillanti.

Profumo fresco e invitante, armonico e penetrante con note floreali dolci e sentori di confettura a polpa gialla come la pesca.

Sapore vellutato, ottimo l'equilibrio tra l'acidità e la dolcezza tipica del vitigno. Perlage fine e persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: ideale per tutti i tipi di dessert e ottimo con i dolci al cucchiaio, ideale come aperitivo che accompagni della frutta fresca.

FORMATI:

750 ml

CURIOSITÀ:

La sleeve è completamente rimovibile permettendo un riciclo del materiale del 100%. La bassa gradazione di questo spumante lo rende ideale per le miscele e i cocktails.



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 SWEET MOSCATO "SO EASY"

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Moscato grapes – Italy



WINEMAKER'S NOTES:

The must, obtained by pressing the grapes, is introduced into the autoclaves where the alcoholic fermentation takes place, following the Charmat method. The temperature is controlled for at least 30 days, until an internal pressure of 4.5 atm is obtained.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 6.5% vol.

Residual sugar: Sweet

ORGANOLEPTIC NOTES:

Yellow color with golden and brilliant reflections.

Fresh and inviting bouquet, harmonious and penetrating with sweet floral notes and hints of yellow pulp jam such as peach.

Velvety flavor, excellent balance between acidity and sweetness typical of the grape. Fine and persistent perlage.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: ideal for all types of desserts and excellent with spoon desserts, ideal as an aperitif to accompany fresh fruit.

SIZES AVAILABLE:

750 ml

ADDITIONAL NOTES:

The floral sleeve is completely removable allowing a 100% recycling of the materials. The low alcohol content of this sparkling wine makes it ideal for mixing and cocktails.



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