



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

SPUMANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA BRUT "SO EASY"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Pinot Grigio - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco, con una breve sosta del mosto sulle vinacce per preservare la qualità delle uve. La rifermentazione naturale avviene in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 giorni, seguendo il metodo Charmat. Atm. superiori a 4.5.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 11% vol.

Residuo Zuccherino: Extra brut

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con lievi riflessi ramati.

Profumo fresco e floreale, con note di lievito.

Sapore equilibrato e persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: ottimo come aperitivo. È ideale per accompagnare tutti gli antipasti.

FORMATI:

750 ml

CURIOSITÀ:

La sleeve è completamente rimovibile permettendo un riciclo del materiale del 100%.



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 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA BRUT "SO EASY"

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Pinot Grigio grapes – Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

The first phase involves a traditional white vinification, with a brief stop of the must on the skins to preserve the quality of the grapes. The natural refermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature for at least 30 days, following the Charmat method. Atm. higher than 4.5.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 11% vol.

Residual sugar: Extra brut

ORGANOLEPTIC NOTES:

Brilliant straw yellow color with slight coppery reflections.
Fresh and floral scent, with notes of yeast.
Balanced and persistent flavor.

SOMMELIER'S NOTES:

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

Food pairing: excellent as an aperitif. It is ideal to accompany all appetizers.

SIZES AVAILABLE:

750 ml

ADDITIONAL NOTES:

The floral sleeve is completely removable allowing a 100% recycling of the materials.



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