



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## SPUMANTE PROSECCO DOC "ICE" DEMI SEC "SO EASY"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera – Veneto



### NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco, tenendo le temperature comprese tra i 15°C-17°C per preservare la qualità delle uve. La rifermentazione avviene in autoclavi a temperatura controllata per almeno 30 giorni, seguendo il metodo Charmat. Atm. superiori a 4.5.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 11% vol.

*Residuo Zuccherino:* Demi sec

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo intenso, delicato, con note di fiori bianchi e di frutta come la mela verde.

Sapore giustamente equilibrato, fresco e mediamente dolce con un retrogusto persistente.

### NOTE DEL SOMMELIER:

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

*Abbinamenti:* pensato per essere servito nel calice ghiacciato, da qui l'espressione "ICE". Ideale da accompagnare alla frutta fresca di stagione.

### 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 PROSECCO DOC "ICE" DEMI SEC "SO EASY"

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Glera 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:* Demi sec

### ORGANOLEPTIC NOTES:

Brilliant straw yellow color with greenish reflections.

Intense, delicate aroma, with notes of white flowers and fruit such as green apple.

Taste rightly balanced, fresh and medium sweet with a persistent aftertaste.

### SOMMELIER'S NOTES:

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

*Food pairing:* thought to be served in an iced glass, hence the expression "ICE". Ideal to accompany fresh seasonal fruit.

### 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