



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

PINOT GRIGIO ROSATO DOC VENEZIA

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Pinot Grigio - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Dopo la diraspatura, le uve vengono lasciate a contatto con le bucce per 12 ore. Questa macerazione conferisce il classico colore ramato. Si procede poi con una pressatura soffice delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termo condizionati. Al termine della fermentazione alcolica, il vino rimane a contatto con i lieviti per almeno 6 mesi.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12% vol

Residuo Zuccherino: attorno ai 2 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa tenue.

Vino dal profumo fruttato con evidenti sentori di fiori di campo con un finale delicato che ricordano la fragola selvatica.

Vino fresco, morbido, con un'acidità equilibrata. Molto persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 10°C/12°C.

Abbinamenti: un vino da abbinare ad antipasti leggeri, o a primi e secondi piatti vegetariani o a base di pesce.

FORMATI:

750 ml

NOTE DEL PRODUTTORE:

*"Biologico per noi è una scelta di vita, una responsabilità che ispira ogni aspetto della nostra realtà. La **linea BACK TO BASIC** rappresenta l'essenza dell'identità aziendale: ridurre al minimo l'impatto dell'intera filiera del vino sull'ambiente. Le uve certificate **bio e vegan** provengono dai vigneti della azienda agricola di proprietà. La bottiglia è in **vetro 94% riciclato**. Il **tappo in sughero 100% sostenibile**, così come la capsula e l'imballo del cartone, deriva da materiale di riciclo. L'etichetta è ottenuta dagli scarti dell'industria del cotone ed è impiegato il **minor inchiostro possibile**."*

Settimo Pizzolato



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

VINO BIOLOGICO

PINOT GRIGIO ROSATO DOC VENEZIA

ORGANIC AND VEGAN CERTIFIED WINE

Pinot Grigio Grapes – Veneto region



WINEMAKER'S NOTES:

Once the grapes are destemmed, they are left in contact with the skins for 12 hours. This maceration imparts the distinctive coppery color. Then a soft pressing is carried out. The fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature. At the end of the alcoholic fermentation, the wine remains in contact with the yeasts at least for 6 months.

WINE CHEMISTRY:

ABV: 12% vol

Residual sugar: around 2 gr/lit

ORGANOLEPTIC NOTES:

Pale pink color.

On the nose it is fruity with pronounced hints of wildflowers and a delicate finish reminiscent of wild strawberry.

A fresh, soft and persistent wine with a balanced acidity.

SOMMELIER'S NOTES:

Serving temperature: to be served at 10°C/12°C

Food pairing: ideal to be paired with light starters and vegetarian and fish dishes.

SIZES AVAILABLE:

750 ml

PRODUCER'S NOTES:

"For us Organic is a life choice, a responsibility that inspires and guides every aspect of our entity. The new BACK TO BASIC Wines line represents the essence of our corporate identity: to minimize the environmental impact of the whole wine supply chain. Our organic and vegan certified grapes come from our own farm. A 94% recycled glass bottle. A 100% sustainable cork, just as the capsule and the cardboard that come from recycled materials. The label is obtained from the cotton scraps, and it is employed the minimum use of ink."

Settimo Pizzolato



La Cantina Pizzolato SRL SB

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com