

**BACK TO
BASIC**



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
650 g

CHARDONNAY DOC VENEZIA

UVE: Chardonnay
AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane un adeguato periodo a contatto con i lieviti per estrapolarne i migliori profumi.

ABV: 12% vol
Residuo zuccherino: attorno ai 2 g/l
Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l
SO₂: attorno ai 80 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 12°C - 14°C

Abbinamenti: ideale con piatti leggeri. Come risotti e zuppe di verdure.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino.

Olfatto: vino con sentori di agrumi e frutti tropicali, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea.

Gusto: vino invitante, discreto e morbido con un'acidità equilibrata.

CURIOSITÀ:

Back To Basic è un progetto nato per celebrare i valori essenziali e identitari dell'azienda. Biologico per noi è una scelta di vita, una responsabilità che ispira ogni aspetto della nostra realtà. La bottiglia è in vetro per 95% riciclato e il tappo in sughero compensa un livello di CO₂ pari a 297g. L'etichetta in carta Sabrage è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone e riduce al minimo l'uso di inchiostro.





PIZZOLATO
ORGANIC WINE

**BACK TO
BASIC**



SIZES AVAILABLE:
750 ml

BOTTLE WEIGHT:
650 g

CHARDONNAY DOC VENEZIA

GRAPES: Chardonnay
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Classic white vinification. Fermentation takes place at a controlled temperature in steel tanks. At the end of alcoholic fermentation, the wine remains an appropriate period in contact with the yeasts to extract the best aromas.

ABV: 12% vol
Residual sugar: around 2 g/l
Total acidity: around 5,5 g/l
SO₂: around 80 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 12°C - 14°C

Food pairing: ideal with light dishes. Such as risotto and vegetable soups.

TASTING:

Look: straw-yellow colour.

Smell: hints of citrus and tropical fruits, with clear hints of Mediterranean flowers.

Taste: inviting, discreet and smooth wine with balanced acidity.

CURIOSITY:

Back To Basic is a project created to celebrate the company's core and identity values. Organic for us is a lifestyle choice, a responsibility that inspires every aspect of our business. The bottle is made of 95% recycled glass and the cork compensates for a CO₂ level of 297g. The Sabrage paper label is made from waste from the cotton industry and minimises the use of ink.

