

BACK TO
BASIC



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
650 g



PINOT GRIGIO DOC VENEZIA ROSATO

UVE: Pinot Grigio
AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

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.

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: 10°C - 12°C

Abbinamenti: un vino da abbinare ad antipasti leggeri e piatti a base di verdure e pesce.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosa tenue.

Olfatto: al naso si distinguono sentori di fiori di campo con un finale delicato che ricorda la fragola selvatica.

Gusto: un vino fresco 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



PINOT GRIGIO ROSÈ DOC VENEZIA

GRAPES: Pinot Grigio
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

After destemming, the grapes are left in contact with the skins for 12 hours. This maceration gives the classic coppery colour. A soft pressing of the grapes is then carried out. Fermentation takes place at a controlled temperature in temperature-controlled stainless steel tanks. At the end of alcoholic fermentation, the wine remains in contact with the yeasts for at least 6 months.

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: 10°C - 12°C

Food pairing: a wine to be paired with light appetisers and vegetable and fish dishes.

TASTING:

Look: soft pink colour.

Smell: hints of wild flowers with a delicate finish reminiscent of wild strawberries.

Taste: a fresh 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.