



PIZZOLATO
ORGANIC WINE

SOUVENIR



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
475 g

FRONTE MARE – VINO BIANCO FRIZZANTE

UVE: Glera

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice e tradizionale vinificazione in bianco. Fermentazione a basse temperature per preservare la qualità. In un secondo momento viene attuata la presa di spuma in autoclavi per circa 25 gg fino ad una pressione di 2,5 atm.

ABV: 10,5% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 15 g/l

Acidità totale: attorno ai 5,3 g/l

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: profumo armonico, con leggere note floreali e fruttate.

Gusto: in bocca risulta fresco e delicato.

Abbinamenti: perfetto per un aperitivo in barca o per accompagnare piatti leggeri e freschi a base vegetale o di pesce.

CURIOSITÀ:

"Souvenir", dal francese, "ricordare". Ci piace vedere il souvenir come una testimonianza di un'esperienza vissuta, di un luogo visitato, di un'emozione provata.

Le etichette di questa linea prendono proprio spunto dai nostri "souvenir", attimi di vita legati alla nostra storia, alle nostre tradizioni, alle nostre passioni e al nostro territorio. Diapositive che raccontano frammenti di vita vera, ricordandoci l'importanza di godere degli stessi, apprezzandoli e riconoscendone le emozioni e la felicità che proviamo quando li viviamo.

"Navigare in mare aperto sospinti dal vento, l'aria tra i capelli e l'orizzonte davanti, quella linea immaginaria che da sempre trasforma i marinai in sognatori."



LA CANTINA PIZZOLATO SRL - Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV)

T. +39 0422928166 – E. welcome@lacantinapizzolato.com – W. www.lacantinapizzolato.com
P.IVA E C.F. 04696960261



PIZZOLATO
ORGANIC WINE

SOUVENIR



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

475 g



FRONTE MARE – SEMI SPARKLING WHITE WINE

GRAPES: Glera

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Soft pressing and traditional white vinification. Fermentation at low temperatures to preserve quality of the grapes. Secondly, the fermentation is carried out in pressure tanks for approximately 25 days at a pressure of 2.5 atm.

ABV: 10,5% vol

Residual sugar: around 9 g/l

Total acidity: around 5,3 g/l

TASTING:

Look: straw-yellow colour with greenish hues.

Smell: harmonious fragrance with light floral and fruity notes.

Smell: fresh and delicate on the palate.

Food pairing: perfect for an aperitif on a boat or to accompany light and fresh vegetable or fish dishes.

CURIOSITY:

"Souvenir", from the French, 'to remember'. We like to see the souvenir as a testimony of a lived experience, of a place visited, of an emotion felt.

The labels in this line take their inspiration precisely from moments of life related to our history, our traditions, our passions and our territory. Slides that tell fragments of real life, reminding us of the importance of enjoying them, appreciating them and recognizing the emotions and happiness we feel when we experience them.

"Sailing on the open sea blown by the wind, the air in your hair and the horizon ahead, the imaginary line that has always made sailors into dreamers."

LA CANTINA PIZZOLATO SRL - Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV)

T. +39 0422928166 – E. welcome@lacantinapizzolato.com – W. www.lacantinapizzolato.com

P.IVA E C.F.: 04696960261