



PIZZOLATO

ORGANIC WINE

SOUVENIR



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

360 g

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

UVE: Pinot Grigio

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termo condizionati.

ABV: 12% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 1 g/l

Acidità totale: attorno ai 5,3 g/l

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino.

Olfatto: al naso note fruttate con sentori di mandorle tostate, fieno secco e mallo di noce.

Gusto: vino vellutato, morbido, con acidità equilibrata.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo. Ideale con zuppe di verdure dell'orto, crema di ceci e zucchine e frittate agli aromi della campagna.

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.

"Fin da bambino i miei ricordi più belli sono legati alla campagna, il luogo dove tutto inizia e con passione e impegno si crea ogni giorno la nostra storia."



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:

360 g

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

GRAPES: Pinot Grigio

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Classic white vinification. Fermentation takes place at a controlled temperature in thermo-conditioned steel tanks.

ABV: 12% vol

Residual sugar: around 1 g/l

Total acidity: around 5,3 g/l

TASTING:

Look: straw yellow colour.

Smell: fruity notes with hints of toasted almonds, dried hay and walnut husk.

Taste: velvety, smooth wine with balanced acidity.

Food pairing: excellent as an aperitif. Ideal with soups with garden vegetable soups, cream of chickpea and courgette and omelettes with country aromas.

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.

"Since I was a child, my greatest memories are connected to the countryside, the place where everything begins and with commitment creates our story every day."



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