



**PIZZOLATO**  
ORGANIC WINE

SOUVENIR



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

360 g



## PINOT GRIGIO DOC VENEZIA ROSATO

UVE: Pinot Grigio

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

### VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 12 ore. Si procede poi con una pressatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio.

*ABV:* 12% vol

*Residuo zuccherino:* attorno ai 1 g/l

*Acidità totale:* attorno ai 5,3 g/l

### 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.

*Abbinamenti:* un vino da abbinare ad antipasti leggeri e piatti a base di verdure e pesce. Ideale da bere davanti ad un tramonto in riva al mare.

### 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.

*"Un buon libro è un compagno  
che ci fa passare dei momenti felici."*

*Giacomo Leopardi*

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

T. +39 0422928166 - E. [welcome@lacantinapizzolato.com](mailto:welcome@lacantinapizzolato.com) - W. [www.lacantinapizzolato.com](http://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 ROSATO

GRAPES: Pinot Grigio

PRODUCTION AREA: Veneto

### VINIFICATION:

After destemming, the must is left in contact with the skins for 12 hours. A soft pressing is then carried out. Fermentation in steel tanks.

*ABV:* 12% vol

*Residual sugar:* around 1 g/l

*Total acidity:* around 5,3 g/l

### TASTING:

*Look:* soft pink colour.

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

*Taste:* a fresh, soft wine with balanced acidity.

*Food pairing:* a wine to pair with light appetizers and vegetable and fish dishes. Ideal to drink in front of a sunset by the sea.

### 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.

*"A good book is a partner  
that gives us happy moments"*  
Giacomo Leopardi

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

T. +39 0422928166 – E. [welcome@lacantinapizzolato.com](mailto:welcome@lacantinapizzolato.com) – W. [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

P.IVA E C.F. 04696960261