



FORMATI:

750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:

360 g

PINOT NERO DOC VENEZIA

UVE: Pinot Nero

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso classica. Dopo il periodo di macerazione, si effettua una pressatura soffice. Il vino viene affinato in serbatoi di acciaio fino al momento della filtrazione.

ABV: 12,5% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 1 g/l

Acidità totale: attorno ai 5,0 g/l

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosso rubino scarico con una leggera sfumatura granata.

Olfatto: sentore che ricorda i frutti di bosco, la confettura di prugne con note di liquirizia.

Gusto: in bocca il tannino leggero dona un gusto pieno.

Abbinamenti: ottimo con primi piatti come risotti o con secondi di carne rossa o bianca. Ideale per accompagnare aperitivi con amici a base di salumi tipici. Ottimo anche servito fresco.

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.

*"Carte ingiallite che si sfiorano e risate che si intrecciano.
Due amici che giocano davanti ad un'ombra de vin."*





PIZZOLATO
ORGANIC WINE

SOUVENIR



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

360 g

PINOT NERO DOC VENEZIA

GRAPES: Pinot Nero

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Classic red vinification. After the maceration period, a soft pressing is carried out. The wine is aged in steel tanks until filtering.

ABV: 12,5% vol

Residual sugar: around 1 g/l

Total acidity: around 5,0 g/l

TASTING:

Look: light ruby red colour with a slight garnet hue.

Smell: scent reminiscent of berries, plum jam with hints of licorice.

Taste: in the mouth the light tannin gives a full flavour.

Food pairing: Excellent with first courses such as risottos or with red or white meat main courses. Ideal for accompanying aperitifs with friends with typical cured meats. Also excellent served cold.

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.

"Faded papers brushing against each other and laughter weaving together. Two friends playing in front of an "ombra de vin"



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