

VINO ROSSO PIWI IGT VENETO NOVELLO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

UVE PIWI: Cabernet Cortis e Merlot Khorus

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

100% MACERAZIONE CARBONICA: i grappoli delle uve appena colti e non diraspatis vengono riposti in un serbatoio ermetico che viene saturato con anidride carbonica, per circa 10 giorni. All'interno degli acini avviene una fermentazione intracellulare che dona le note tipiche del novello. Al suo termine, l'uva viene pigiata e posta in un tino dove, in pochi giorni, terminerà la trasformazione degli zuccheri in alcool. La macerazione carbonica favorisce la formazione di profumi del vino, con importanti sentori fruttati di fragola, lampone, e frutti di bosco. Inoltre, ci sarà un arricchimento in glicerina, che darà grande morbidezza al vino.

ABV: 11% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 10 g/l

Acidità totale: attorno ai 5 g/l

SO₂: inferiore ai 10 mg/l. Non contiene solfiti aggiunti.

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 12°C - 14°C

Abbinamenti: consigliamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino tutto da esplorare. Vino tradizionalmente autunnale.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Olfatto: al naso prevalgono sentori di viola e frutta a bacca rossa come mirtillo, ribes e lampone, con una nota speziata.

Gusto: sapore morbido, armonico e fruttato.

CURIOSITÀ:

I PIWI sono vitigni resistenti alle malattie fungine che consentono di ridurre il numero minimo di trattamenti effettuati sulla pianta. Sono frutto di una costante ricerca dell'uomo e di una selezione di incroci tra varietà di Vitis Vinifera e varietà di vite americana.



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
600 g



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

RED PIWI WINE IGT VENETO NOVELLO WITHOUT ADDED SULFITES

PIWI GRAPES: Cabernet Cortis and Merlot Khorus

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

100% CARBON MACERATION: the bunches of freshly picked and unstemmed grapes are tipped into a hermetically sealed tank, which is saturated with carbon dioxide, for about 10 days. An intracellular fermentation takes place within the berries, giving the typical notes of the novello. At the end of this process, the grapes are crushed and placed in a vat where, in a few days, the transformation of sugars into alcohol is completed. The carbonic maceration favours the formation of wine aromas, with important fruity hints of strawberry, raspberry, and forest fruits. In addition, there will be an enrichment in glycerine, which will give great softness to the wine.

ABV: 11% vol

Residual sugar: around 10 g/l

Total acidity: around 5 g/l

SO₂: less than 10 mg/l. Without added sulfites.

WINE SERVICE:

Serving temperature: 12°C - 14°C

Food pairing: we suggest experimenting with new and unusual pairings with the flavours and aromas of this wine to be explored. A traditionally autumn wine.

TASTING:

Look: ruby red colour with intense violet hues.

Smell: hints of violets and red berries, such as blueberry, blackcurrant and raspberry, prevail on the nose, with a spicy note.

Taste: smooth, harmonious and fruity flavour.

CURIOSITY:

PIWI are fungal disease resistant vines that allow to reduce the number of treatments on the plant. They are the result of constant human research and cross-breeding between Vitis Vinifera and American vine varieties.



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

600 g



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