PIZZOLATO
ORGANIC WINE

VINO SPUMANTE GASSIFICATO ZERO ALCOL BIANCO DRY

ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica ottenuto mediante dealcolazione

BASE VARIETALE: blend di uve bianche italiane

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco classica: le uve, raccolte meccanicamente, vengono pressate per ottenere il mosto, che viene raffreddato, chiarificato e inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione dura circa 10 giorni, seguita da pratiche enologiche e travasi. Il vino viene poi affinato sulle fecce fini fino al taglio e alla filtrazione finale.

DEALCOLAZIONE:

Il processo di dealcolazione avviene mediante il passaggio del vino in una colonna di distillazione a tecnologia avanzata, progettata per operare a basse temperature e in condizioni di vuoto, al fine di preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto biologico.

ABV: 0% vol
Residuo zuccherino: Dry
Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l
SO_2: attorno ai 100 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C – 6°C

Abbinamenti: può accompagnare piatti leggeri e delicati. Perfetta per essere la base per cocktail analcolici.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino scarico.

Olfatto: elegante dove si riconoscono note floreali e di frutta a polpa bianca, come la pesca e la mela.

Gusto: in bocca, la bevanda risulta fresca, leggera, con una buona acidità e una bollicina delicata e persistente.

CURIOSITÀ:

La linea M-Use è ispirata alle divinità greche dell'arte e della bellezza (Muse) insieme al concetto di multiuso, come espressione massima del rispetto per l'ambiente e dell'attenzione ai materiali scelti. La tradizionale bottiglia liscia lascia il posto a una nuova accattivante veste fatta di brillanti poliedri che può essere riutilizzata come originale complemento d'arredo, seguendo la filosofia del vuoto a guadagnare.



FORMATI:
200 ml | 750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
250 g | 750 g

Vegan

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

ALCOHOL- FREE AERATED SPARKLING WHITE WINE DRY

produced by adding carbon dioxide
produced by dealcoholisation

VARIETAL BASE: a blend of Italian white grapes

VINIFICATION:

The classic white winemaking process involves mechanically harvesting grapes and pressing them to obtain the must. This must is then cooled, clarified and inoculated with selected yeasts. The alcoholic fermentation process takes 10 days. After this, standard cellar practices and racking are carried out. The wine is then aged on fine lees until it is ready for blending and final filtration.

DEALCOHOLIZATION:

The dealcoholisation process involves passing the wine through an advanced vacuum distillation column that operates at low temperatures. This technology is designed to preserve the organoleptic properties of the organic product.

ABV: 0% vol
Residual sugar: Dry
Total acidity: around 5,5 g/l
SO_2: around 100 mg/l



WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C.

Food pairing: this wine can greatly match light and delicate dishes. Perfect as base for non-alcoholic cocktails.

TASTING:

Look: a pale straw yellow colour.

Smell: elegant, with recognizable floral notes and white-fleshed fruit aromas such as peach and apple.

Taste: in the mouth, the drink is fresh, light, with good acidity, a delicate bubble and persistent finish.

CURIOSITY:

The M-Use line is inspired by the Greek gods of art and beauty (Muse) together with the concept of multi-use, as the ultimate expression of respect for the environment and attention to the materials chosen. The traditional smooth bottle gives way to a new attractive dress made of brilliant polyhedra that can be reused as an original furnishing accessory, following the philosophy of the returnable bottle.

SIZES AVAILABLE:
200 ml | 750 ml

BOTTLE WEIGHT:
250 g | 750 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