



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
750 g

PROSECCO DOC EXTRA BRUT “GREGORY”

UVE: Glera
AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Dopo la pressatura soffice delle migliori uve selezionate, si svolge la prima fermentazione a temperatura controllata di 17 °C, seguita da bâtonnage di affinamento. La successiva presa di spuma avviene con lieviti selezionati a 16 °C, con sosta in autoclave per circa 4 mesi.

ABV: 11% vol
Residuo zuccherino: Extra Brut
Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l
SO₂: attorno ai 100 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: ideale a tutto pasto; perfetto come aperitivo, si accompagna ad antipasti di pesce e piatti a base di carni bianche.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto: profumi tipici del vitigno Glera, con armoniose note floreali e fruttate, come il glicine e note di mela e pera.

Gusto: essenziale e asciutto al palato, con una buona sapidità e un finale fruttato e minerale

CURIOSITÀ:

La Family Collection è dedicata alle generazioni della famiglia Pizzolato, raccontate attraverso i nomi delle etichette, dai figli ai nipoti di Settimo. In occasione dei 45 anni di biologico della Cantina Pizzolato, la linea si rinnova con un restyling elegante e sostenibile. Tra le novità, la capsula Symbiosis® plastic-free, che riduce l'impatto ambientale e rende l'apertura della bottiglia un gesto ancora più distintivo.





SIZES AVAILABLE:
750 ml

BOTTLE WEIGHT:
750 g

PROSECCO DOC EXTRA BRUT “GREGORY”

GRAPES: Glera
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

After the finest grapes are gently pressed, the first fermentation takes place at a controlled temperature of 17 °C. This is followed by maturation with battonage. The subsequent secondary fermentation takes place with selected yeasts at 16 °C, followed by ageing on the lees in the autoclave for around 4 months.

ABV: 11% vol
Residual sugar: Extra Brut
Total acidity: around 5,5 g/l
SO₂: around 100 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C

Food pairing: it is versatile enough to be enjoyed throughout the whole meal, and is perfect as an aperitif. It also pairs well with seafood appetisers and white meat dishes.

TASTING:

Look: pale straw yellow with greenish reflections.

Olfatto: typical aromas of the Glera grape, with harmonious floral and fruity notes, such as wisteria, apple, and pear.

Gusto: clean and fresh on the palate with a pleasant savouriness and a fruity, mineral aftertaste.

CURIOSITY:

The Family Collection is dedicated to the generations of the Pizzolato family, told through the label names, from Settimo's children to his grandchildren. To celebrate 45 years of organic winemaking at Cantina Pizzolato, the collection has been given an elegant and sustainable redesign. New features include the plastic-free Symbiosis® capsule, which reduces environmental impact and provides an even more distinctive opening experience.

