



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
750 g



SPUMANTE PROSECCO DOC EXTRA DRY

UVE: Glera

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 17°C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma in autoclave con metodo Charmat per circa 40 giorni con una pressione interna di 4,5 atm.

ABV: 11% vol

Residuo zuccherino: Extra Dry

Acidità totale: attorno ai 5,4 g/l

SO₂: attorno ai 110 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: ideale con aperitivi e antipasti di tutti i tipi.

DEGUSTAZIONE:

Vista: si presenta con un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto: profumo intenso con note fruttate di mela renetta e sentori floreali di glicine.

Gusto: dal perlage cremoso, l'assaggio è morbido, fresco e leggermente sapido; giustamente armonico e leggermente amabile.

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



SPARKLING PROSECCO DOC EXTRA DRY

GRAPES: Glera
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

White vinification is made by the separation of the must from the skins with soft pressing and fermentation at a controlled temperature of 17°C to encourage the development and preservation of the original aromas. Sparkling process takes place in pressure tanks using the Charmat method for about 40 days with an internal pressure of 4.5 atm.

ABV: 11% vol
Residual sugar: Extra Dry
Total acidity: around 5,4 g/l
SO₂: around 110 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C.

Food pairing: all kind of aperitifs and appetizers.

TASTING:

Look: pale straw yellow colour with greenish reflections.

Smell: intense perfume with fruity notes of rennet apple and floral hints of wisteria.

Taste: with a creamy perlage, the taste is soft, fresh and slightly savoury; rightly harmonious and slightly sweetish.

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.