



Agricoltura Italia



VEGAN FRIENDLY

# PIZZOLATO

*Organic Wine since 1991*

## CABERNET SAUVIGNON VENEZIA DOC

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO



|                          |   |
|--------------------------|---|
| VINIFICAZIONE:           | In rosso classica. La fermentazione avviene a contatto tra vinacce e mosto per 6-10 giorni al fine di estrarre maggiori tannini dalle bucce. In seguito, viene separata la parte solida dalla parte liquida. Le vinacce serviranno per la Grappa, la parte liquida affinerà in cisterne d'acciaio e in seguito imbottigliata. |
| GRADO ALCOLICO:          | 12 % vol.   |
| RESIDUO ZUCCHERINO:      | Attorno ai 3 gr/lit   |
| COLORE:                  | Rosso scuro intenso.  |
| PROFUMO:                 | Vinoso, ricorda i frutti a bacca rossa e la confettura di more.   |
| SAPORE:                  | Lievemente erbaceo, ricorda la violetta.  |
| ABBINAMENTI:             | Ideale con piatti saporiti vegetariani e/o vegani, come zuppe di legumi.  |
| TEMPERATURA di SERVIZIO: | 16 - 18 °C  |
| FORMATO DISPONIBILE:     | 750 ml  |



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

La Cantina Pizzolato SRL

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166 – Fax: 0422629343  
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com