



Agricoltura Italia



VEGAN FRIENDLY



# PIZZOLATO

*Organic Wine since 1991*

## MANZONI BIANCO DOC PIAVE

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO



VINIFICAZIONE:	In bianco classica. La fermentazione avviene per il 10% in botti di legno. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane un adeguato periodo a contatto con i lieviti per estrapolare i migliori profumi.
GRADO ALCOLICO:	13 % vol.
RESIDUO ZUCCHERINO:	Attorno ai 2 gr/lit
COLORE:	Giallo paglierino intenso.
PROFUMO:	Complesso, minerale, con note di fiori di acacia. Fruttato con sentori di pesca, susina, albicocca, ananas.
SAPORE:	Caldo, elegante con note aromatiche e minerali. Raffinato.
ABBINAMENTI:	Aperitivo interessante; ideale con zuppe, risotti, primi e secondi leggeri. Ottimo anche come fine serata.
TEMPERATURA di SERVIZIO:	12 - 14 °C
FORMATO DISPONIBILE:	750 ml, 1.5 lt Magnum.
MENZIONI:	Annata 2016 - Menzione nella Guida 5StarWines di Vinitaly 2017 con 82/100, Medaglia d'argento alla Mostra del Vino di Candelù 2017, Sigillo d'argento all'Enoconegliano 2017, Medaglia di Bronzo all'IWSC International Wine&Spirits Competition 2017, Medaglia d'argento all'AWC Vienna 2017; Annata 2017 - Diploma di Gran Merito 84/100 alla 43° Mostra dei vini triveneti di Camalò; Annata 2018 - "Diploma di merito" 84.4/100 all'Enoconegliano 2019.



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