PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

ASOLO PROSECCO DOCG VINO FRIZZANTE

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO
Uve Glera atte a DOCG - Colli di Asolo e Montello

NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una pressatura soffice e una tradizionale vinificazione in bianco, tenendo le temperature comprese tra i 15°C-17°C per preservare la qualità delle uve. In un secondo momento viene indotta la rifermentazione in autoclavi d'acciaio ad una temperatura controllata per almeno 20 gg. Atm. vicine ai 2,5.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 10.5% vol.
Residuo Zuccherino: attorno ai 10 gr/lt.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Profumo armonico, con note delicate di fiori d'acacia e scorze di limone.
Sapore fresco e armonico, delicato, elegante e molto persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 6°C-8°C.
Abbinamenti: ideale come aperitivo, specie con antipasti freschi e leggeri. Ottimo con primi piatti light e risotti.

FORMATI:

750 ml.

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