



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## CABERNET IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VINO BIOLOGICO & VEGAN CERTIFICATO

Uve Cabernet Sauvignon - Veneto



### NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa. Vengono selezionate le uve più sane uve di Cabernet Sauvignon. La fermentazione viene attivata con lieviti selezionati bassi produttori di anidride solforosa ed avviene con le bucce ad una temperatura di 25°C per una settimana. Successivamente il vino viene filtrato in maniera sterile e stoccato in vasche a temperatura controllata per evitare possibili ossidazioni.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 12% vol.

*Residuo Zuccherino:* attorno ai 3 gr/lit

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso scuro intenso.

Profumo fruttato con sentori di frutta a bacca rossa, erbaceo, pieno.

Vino vellutato, morbido e armonico.

### NOTE DEL SOMMELIER:

*Temperatura di servizio:* da servire sui 16°-18°C.

*Abbinamenti:* proponiamo di abbinarlo con formaggi stagionati, zuppe di cereali, piatti a base di tartufo. Ottimo con pietanze grasse e ricche di sapore.

### FORMATI:

750 ml.

### CURIOSITÀ:

L'intera linea di vini senza solfiti è vestita di un'etichetta prodotta in carta riciclata realizzata con il 15% di vinacce dell'uva della cantina e la cui carta rimanente contiene il 40% di fibre riciclate post-consumo e il 45% di cellulosa vergine. La libellula è la testimonial di questa linea.



La Cantina Pizzolato SRL

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166

welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com