



PIZZOLATO
Organic Wine since 1991



Agricoltura Italia



VEGAN FRIENDLY

MERLOT IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI
VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO



VINIFICAZIONE:	Vinificazione in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa. Vengono scelte le migliori e più sane uve di merlot vendemmiate rigorosamente a mano. 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.
GRADO ALCOLICO:	12 % vol.
RESIDUO ZUCCHERINO:	Attorno ai 5 gr/lit
SO2:	Inferiore ai 10 mg/lit
COLORE:	Rosso scuro tendente al violaceo.
PROFUMO:	Sentori delicati di frutta a bacca rossa, pieno.
SAPORE:	Vellutato, morbido e armonico, giustamente tannico.
ABBINAMENTI:	Ideale con qualsiasi piatto della cucina mediterranea. E' il vino da avere sulla tavola tutti i giorni.
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