



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

SPUMANTE PROSECCO DOC SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Dopo una selezione delle migliori uve, il processo di vinificazione prevede una tradizionale e unica fermentazione in bianco che parte dal mosto ma senza l'aggiunta di anidride solforosa. La fermentazione è quindi attivata con lieviti selezionati, bassi produttori di anidride solforosa ed avviene ad una temperatura controllata di circa 14°C. Il tutto avviene in autoclavi di acciaio per la durata di circa due mesi dove la pressione è superiore alle 4.5 atm; successivamente viene filtrato.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 11% vol.

Residuo Zuccherino: Brut

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti. Profumo armonico, che ricorda la mela, la pera e i fiori di acacia. Vino fresco, ben equilibrato in bocca, rievoca la mela Golden e frutti tropicali.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 4°C-6°C.

Abbinamenti: ideale a tutto pasto. Ottimo come aperitivo, con verdure fresche di stagione accompagnate da una maionese di soia.

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. Il packaging, di vetro leggero, si arricchisce con un'etichetta con inchiostro a basso impatto ambientale. Spumante Vegano certificato.



La Cantina Pizzolato SRL

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