



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

SPUMANTE PROSECCO DOC EXTRA DRY

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede 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 attuata la fermentazione naturale in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 gg. Atm. superiori a 4.5.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 11% vol.

Residuo Zuccherino: Extra dry

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo armonico, fruttato, ricorda la mela renetta.
Sapore vellutato e ben equilibrato, fresco e vivace con un retrogusto elegante.
Perlage fine e persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: accompagna aperitivi di tutti i tipi e buffet di ogni genere.

FORMATI:

200 ml | 375 ml | 750 ml | 1.50 lt.



La Cantina Pizzolato SRL

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