



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO SPUMANTE MOSCATO DOLCE "SO EASY"

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO

Uve Moscato - Italia



NOTE DELL'ENOLOGO:

Il mosto concentrato, ottenuto dalla pigiatura delle uve, viene inserito nelle autoclavi dove avviene la fermentazione alcolica, secondo il metodo charmat. La temperatura è controllata per almeno 30 gg, fino ad ottenere una pressione interna vicina alle 4,5 atm.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 6.5% vol.

Residuo Zuccherino: Dolce

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo con riflessi dorati e brillanti.

Profumo fresco e invitante, armonico e penetrante con note floreali dolci e sentori di confettura a polpa gialla come la pesca.

Sapore vellutato, ottimo l'equilibrio tra l'acidità e la dolcezza tipica del vitigno. Perlage fine e persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: ideale per tutti i tipi di dessert e ottimo con i dolci al cucchiaio, ideale come aperitivo che accompagni della frutta fresca.

FORMATI:

750 ml.

CURIOSITÀ:

La sleeve è completamente rimovibile permettendo un riciclo del materiale del 100%. La bassa gradazione di questo spumante lo rende ideale per le miscele e i cocktails. Bottiglia fotoluminescente.



La Cantina Pizzolato SRL

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

welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com