



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT NATURE

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO

Uve Chardonnay e Manzoni Bianco - Provincia di Treviso



NOTE DELL'ENOLOGO:

Il Metodo Classico nasce dalla sinfonia di due grandi uve: Chardonnay e Manzoni Bianco, rigorosamente selezionate. Per tutelarne al massimo sentori e aromi, gli acini vengono raffreddati e successivamente sottoposti a una fase di pigiatura soffice. La vinificazione prevede una fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio termo condizionati fino al marzo successivo alla vendemmia. Quindi si passa all'assemblaggio con un'attenta rifermentazione sui lieviti per 18 mesi. Trattandosi di un Brut Nature la sboccatura avviene senza aggiunta di zuccheri e liqueur d'expedition. Atm. vicine a 5.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12% vol.

Residuo Zuccherino: Brut Nature

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e brillanti.

Profumo intenso da frutta matura e miele, arricchito da sentori floreali e di pasta di pane lievitata.

Al palato risulta molto ampio e morbido, dal finale sapido e asciutto. Buona acidità iniziale e marcata mineralità.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: si presta perfettamente ad accompagnare crostacei, frutti di mare, sushi; è ideale anche come aperitivo.

FORMATI:

750 ml.

CURIOSITÀ:

Il metodo classico si presenta avvolto in una velina nera naturale e su confezione personalizzata, per regali prestigiosi ed eleganti.



La Cantina Pizzolato SRL

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

welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com